

## Használati utasítás

Az első használat előtt a szilikonformát mossa el és szárítsa meg. A megtöltött formát vízszintesen rakja be a fagyaszítószekrénybe. Ne mossa abrazív (koptató) szerekkel, erős szennyeződés esetén hagyja ázni. Mosogatógépben mosható.

## Figyelmeztetés

Ne tegye ki közvetlen hőnek, nyílt lángnak, ne rakja fózólapra, stb. Az ételt soha ne szeletelje közvetlenül a formában, ne használjon éles fémeszközöket. Az anyag esetleges elszíneződése nincs kihatással a funkcióra vagy az egészségre és nem képezheti reklamáció tárgyát.

## Recept

### Házi zselatin bonbonok

**Hozzávalók mindkét formához:** 100 g kristálycukor, 30 ml gyümölcszörp, 20 ml citromlé, 20 g zselatinpor, 50 ml víz.

**Elkészítés:** Minden összetevőt alaposan keverjen össze egy kisebb lábasban, hagyja 10 percig duzzadni, ezután állandó keverés mellett főzze forrásig, majd rögtön vegye le a tűzhelyről. A formát vékony rétegben kenje ki növényi olajjal, töltsse meg a folyékony zselatinkeverékkel, majd 12 órára vízszintes helyzetben tegye a hűtőszekrénybe. A megkeményedés után üsse ki a gumimacikat és kukacokat a forma hátulsó rugalmas részének megnyomásával.

**Jó ötlet:** A különböző színes bonbonok eléréséhez használjon eltérő színű gyümölcszörpöket.