

Fruktopasta oj (piro, frambozo, klementino)

Ingrédients

- 500g de pira a klemen a a frambozpureo
- 15g de pektino NH por la piro- kaj frambozgumoj
- 20g de pektino NH por la klemen ogumoj
- 75g da sukero (1)
- 380g da sukero (2)
- 100g da glukozo

Préparation

1. Nova dol a o por Kristnasko, la fruktogumoj!
2. i tie mi preparis piro-, klemen o- kaj frambozgumojn en rapida versio, kun iom da pektino, ili estas pretaj post kelkaj minutoj.
3. Vi certe povas fari ilin kun la fruktoj de via elekto, sed eble necesos adapti la kvanton de pektino la e.
4. La recepto estas vere simpla, e pli rapida se vi uzas preparitajn fruktopureojn kompreneble.
5. iuokaze, kelkaj minutoj de preparado, kelkaj horoj de pacienco kaj vi povos ui!
6. Preparotempo: 20 minutoj Por 6 malgrandaj saketoj da fruktogumoj por oferti: Fruktpureoj: Unue, preparu la fruktpureon: Por la piroj, sen eligu ilin kaj tran u en pecojn.
7. Metu ilin en kaserolon kaj kuiru e malalta fajro is vi havas bone mola teksturo, kiu facile mu as.
8. Miksu ilin kun la plon a miksilo, poste pasu al la resto de la recepto.
9. Por la klemen oj: sen eligu ilin, poste miksu ilin kun la plon a miksilo.
10. Poste, pasu la miksa on tra fajntilon por forigi la resta ojn de ha toj kaj blankaj fibroj.
11. Por la frambozoj: konsiderante la sezonon, mi uzis preparitan frambozpureon.
12. Sezone, vi povas miksi ilin kaj pasigi la miksa on tra kribrilo por forigi la etajn grajnoj.
13. Varmegigu la fruktpureon is 40°C.
14. Aldonu la pektinon kaj la sukeron (1) bone miksante, poste alportu al bolado.
15. Aldonu tiam la sukeron (2) kaj glukozon.
16. Da re kuiru miksante regule is atingi 105°C.
17. Aldonu la sukon de duono da citrono for de la fajro, bone miksu, poste ver u tuj en muldilon.
18. Mi uzis malgrandajn silikonajn kukomuldonetojn, sed vi povas anka ver i en klasikajn neru an talan kadron.
19. Lasu malmoli i kelkajn horojn.
20. Poste, tran u la fruktogumojn kaj rulu ilin en sukero se vi volas.
21. Lasu ilin sekigi e ambra temperaturo dum nokto.
22. Poste, uu!