

Owoce w elu (gruszka, malina, klementynka)

Ingrédients

- 500g puree z gruszki, mandarynki lub maliny
- 15g pektyny NH dla galaretek z gruszki i maliny
- 20g pektyny NH dla galaretek z mandarynki
- 75g cukru (1)
- 380g cukru (2)
- 100g glukozy

Préparation

1. Nowy przysmak na Bo e Narodzenie, galaretki owocowe!
2. Tutaj przygotowa em galaretki z gruszki, mandarynki i maliny w wersji ekspresowej, z u yciem pektyny, gotowe w kilka minut.
3. Oczywi cie mo na je zrobi łz wybranymi owocami, ale mo e trzeba b dzie dostosowa łilo łpektyny odpowiednio.
4. Przepis jest naprawd łprosty, jeszcze szybszy, je li oczywi cie u ywacie gotowych puree owocowych.
5. W ka dym przypadku kilka minut przyrz dzania, kilka godzin cierpliwo ci i mo ecie si łrozkoszowa !
6. Czas przygotowania: 20 minut Na 6 ma ych torebeczek galaretek na podarunek: Puree owocowe: Najpierw przygotuj puree owocowe: Dla gruszek, obierz je i pokrój na kawałki.
7. Umie łw garnku i gotuj na ma ym ogniu do uzyskania mi kkiej konsystencji, która atwo si łrozcina.
8. Zmiksuj je blenderem, a nast pnie przejd łdo reszty przepisu.
9. Dla mandarynek: obierz je, a nast pnie zmiksuj blenderem.
10. Nast pnie przetrzyj mieszanin łprzez sito, aby usun łresztki skórek i bia e w ókna.
11. Dla malin: z racji sezonu, u y em kupnego puree z malin.
12. W sezonie mo na zmiksowa łi przetrze łmieszanin łprzez sito, aby usun łma e ziarenka.
13. Podgrzej puree owocowe do 40°C.
14. Dodaj miesza nk łpektyny i cukru (1) mieszaj c dobrze, a nast pnie doprowad łdo wrzenia.
15. Dodaj w tym momencie cukier (2) i glukoz .
16. Kontynuuj gotowanie, regularnie mieszaj c, a łosi gniece 105°C.
17. Dodaj sok z po ówki cytryny poza ogniem, dobrze wymieszaj, a nast pnie natychmiast przelej do formy.
18. U y em ma ych silikonowych foremek na ciasto, ale mo na te łprzela łdo klasycznej ramki ze stali nierdzewnej.
19. Pozostaw do stwardnienia na kilka godzin.
20. Nast pnie pokrój galaretki i obtocz w cukrze, je li chcesz.
21. Pozostaw do wyschni cia w temperaturze pokojowej na jedn łnoc.
22. A potem smacznego!