

Fruktgodis (päron, hallon, clementin)

Ingrédients

- 500g päron-, clementin- eller hallonpuré
- 15g NH pektin för päron- och hallongelé
- 20g NH pektin för clementingelé
- 75g socker (1)
- 380g socker (2)
- 100g glukos

Préparation

1. Ny delikatess till julen, fruktgelé!
2. Här har jag gjort snabbversioner av päron-, clementin- och hallongelé med pektin, som är klart på några minuter.
3. Du kan självklart göra dem med de frukter du föredrar, men du kanske behöver anpassa mängden pektin därefter.
4. Receptet är verkligen enkelt, ännu snabbare om du använder färdiga fruktpuréer såklart.
5. I alla fall, några minuters förberedelse, några timmar av tålamod och du kan njuta!
6. Förberedelsetid: 20 minuter För 6 små påsar fruktgelé att ge bort: Fruktpuréer: Först, förbered fruktpurén: För päronen, skala dem och skär i bitar.
7. Lägg dem i en kastrull och låt dem sjuda på låg värme tills de är riktigt mjuka och lätt går att mosa.
8. Mixa dem med en stavmixer, och fortsätt sedan med resten av receptet.
9. För clementinerna: skala dem, mixa sedan med en stavmixer.
10. Sila sedan blandningen genom en sil för att ta bort skalrester och vita trådar.
11. För hallonen: eftersom det inte är säsong använde jag köpt hallonpuré.
12. Under säsongen kan du mixa dem och sila blandningen för att ta bort de små kärnorna.
13. Värm fruktpurén till 40°C.
14. Tillsätt pektin och socker (1) medan du rör om väl, och koka upp.
15. Tillsätt sedan socker (2) och glukos.
16. Fortsätt koka under omrörning tills temperaturen når 105°C.
17. Tillsätt juicen från en halv citron utan värme, rör om väl, och häll sedan omedelbart i en form.
18. Jag använde små silikonbrödformar, men du kan också hälla i en klassisk stålram.
19. Låt stelna i några timmar.
20. Skär sedan upp fruktgelén och rulla i socker om du vill.
21. Låt dem torka i rumstemperatur över natten.
22. Sen är det bara att njuta!