

Pipi za matunda (pea, raspberry, mchenza)

Ingrédients

- 500g ya puree ya peari, machungwa au rasipberi
- 15g ya pectini NH kwa pipi za peari na rasipberi
- 20g ya pectini NH kwa pipi za machungwa
- 75g ya sukari (1)
- 380g ya sukari (2)
- 100g ya glukosi

Préparation

1. Jipya la sikukuu ya Krismasi, pipi za matunda!
2. Hapa nimetengeneza pipi za peari, machungwa na rasipberi kwa njia ya haraka, na pectini, zinakuwa tayari kwa dakika chache.
3. Unaweza bila shaka kuzitengeneza na matunda ya uchaguzi wako, lakini huenda ikahitajika kubadilisha kiasi cha pectini ipasavyo.
4. Mapishi ni rahisi sana, hata haraka zaidi kama utatumia puree za matunda tayari bila shaka.
5. Katika hali zote, dakika chache za maandalizi, masaa machache ya subira na utaweza kujifurahisha!
6. Muda wa maandalizi: dakika 20 Kwa mifuko midogo 6 ya pipi za matunda kwa zawadi: Puree za matunda: Kwanza kabisa, andaa puree ya matunda: Kwa peari, zimenye na kuzikata vipande.
7. Weka kwenye sufuria na zichemse kwa moto mdogo hadi ziwe na muundo laini, ambao unakandamizwa kwa urahisi.
8. Zisage kwa kutumia blender ya mikono, kisha endelea na sehemu nyingine ya mapishi.
9. Kwa machungwa: yamenye, kisha yasage kwa kutumia blender ya mikono.
10. Halafu, pitisha mchanganyiko kwenye chujio ili kuondoa maganda na nyuzi nyeupe.
11. Kwa rasipberi: kutokana na msimu, nilitumia puree ya rasipberi iliyonunuliwa.
12. Msimu wake, unaweza kuzisaga na kisha pitisha mchanganyiko kwenye chujio ili kuondoa mbegu ndogo.
13. Chochea puree ya matunda hadi kufikia 40°C.
14. Ongeza pectini na sukari (1) zilizochanganywa huku ukikoroga vizuri, kisha leta hadi kuchemka.
15. Ongeza kwa wakati huu sukari (2) na glukosi.
16. Endelea kuchemsha huku ukikoroga mara kwa mara hadi kufikia 105°C.
17. Ongeza juisi ya nusu limau mbali na moto, koroga vizuri, kisha mimina mara moja kwenye mold.
18. Nimetumia mold ndogo za keki za silicone, lakini unaweza pia kumimina katika fremu ya kawaida ya chuma.
19. Acha ikauke kwa masaa machache.
20. Baadaye, kata pipi za matunda na uzitungushe katika sukari kama utapenda.
21. Acha zikauke katika hali ya kawaida usiku mmoja.
22. Kisha ufurahie!