

Meyve ekerlemesi (armut, frambuaz, klementin)

Ingrédients

- 500g armut, mandalina veya frambuaz püresi
- 75g eker (1)
- 380g eker (2)
- 100g glukoz

Préparation

1. Noel için yeni bir lezzet, meyve jölesi!
2. Burada pektinle birkaç dakikada hazır olan armut, mandalina ve frambuazlı jöleleri hızlı bir versiyonda hazırladım.
3. Elbette kendi seçtiğiniz meyvelerle de yapabilirsiniz, ancak buna bağlı olarak pektin miktarını ayarlamanız gerekebilir.
4. Tarif gerçekten basit, eğer hazır meyve pürelerini kullanırsanız daha da hızlı.
5. Her durumda, birkaç dakika hazırlık, birkaç saat sabır ve kendinizi imartabilirsiniz!
6. Hazırlık süresi: 20 dakika Hediye etmek için 6 küçük paket meyve jölesi için: Meyve Püreleri: İlk olarak, meyve pürenizi hazırlayın: Armutlar için, onları soyun ve parçalara ayırın.
7. Bir tencereye koyun ve yumu ak bir doku elde edene kadar kısık ateşte pişirin.
8. Blender ile karıştırın ve ardından tarifi geri kalanına geçin.
9. Mandalinalar için: Soyun, ardından blender ile karıştırın.
10. Ardından, karışımı cendereden geçirerek kalan kabukları ve beyaz lifleri çıkarın.
11. Frambuazlar için: Mevsim nedeniyle, satın aldığım bir frambuaz püresi kullandım.
12. Mevsiminde, karışımı küçük çekirdekleri çıkarmak için elek üzerinden geçirebilirsiniz.
13. Meyve püresini 40°C'ye kadar ısıtın.
14. Pektin ve eker (1) karışımını karıştırarak ekleyin, ardından kaynamaya getirin.
15. O anda eker (2) ve glukoz ekleyin.
16. 105°C'ye ulaşana kadar düzenli karıştırarak pişirmeye devam edin.
17. Ocaktan alıp yarım limon suyunu ekleyin, iyice karıştırın, ardından hemen bir kalıba dökün.
18. Silikon küçük kek kalıpları kullandım, ancak klasik bir çerçeveye de dökebilirsiniz.
19. Birkaç saat sertleşmeye bırakın.
20. Ardından meyve jölelerini kesin ve isterseniz ekere bulayın.
21. Oda sıcaklığında bir gece kurumasına izin verin.
22. Sonra kendinizle keyifli anlar yaayın!