



Meruňkové pyrė

Suroviny:

MERUŇKY	1 KG	PEKTIN	20 G
CUKR	170 G	2 ŠPIČKY NOŽE SMĚSI	4 KOŘENÍ
TRIMOLINE	170 G		
CITRONOVÁ ŠŤÁVA	16 G		

	Suroviny	Váha	Úkon	 Nastavení ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor pro víko	Poznámky
1	Meruňky Trimoline Citronová šťáva Cukr Pektin Směs 4 koření	1 kg 170 g 16 g 170 g 20 g 2 špičky nože	Vložit do nádoby	 105°C	260 ot/min.	13 min.	Zavřený	Smíchat cukr s pektinem Ochutnat a dochutit.



TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Je možné také přidat rozměklou želatinu do hotové směsi, a to v poměru 12 plátků želatiny na 1 kg čerstvého ovoce, nalijte na plech a použít jako dortovou náplň.