



Aprikosen-Coulis

Zutaten:

APRIKOSEN	1 KG	PEKTIN	20 G
ZUCKER	170 G	2 MESSERSPITZEN QUATRE-ÉPICES	
INVERTZUCKER	170 G		
ZITRONENSAFT	16 G		



Zutaten	Menge	Beschreibung	Heizkraft	Drehzahl	Dauer	Deckelöffnung	Anmerkungen
1 Aprikosen Invertzucker Zitronensaft Zucker Pekatin Quatre-Épices	1 kg 170 g 16 g 170 g 20 g 2 Messerspitzen	In die Schüssel geben	  105°C	 260 U/min	 13 Min.	Geschlossen	Zucker mit Pektin vermischen Abschmecken



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Sie können am Schluss auch eingeweichte und gepresste Gelatine hinzufügen (12 Blatt für 1 kg rohes Obst), die Masse in einen Rahmen gießen und als Einlage für Torten verwenden.