



Frugtflæsk startsæt

□ [b]Mængde:[/b] 1700 g □ [b]Tilberedningstid:[/b] ca. 60 min, tørretid 1 time. □ [b]Holdbarhed:[/b] ca. 1 måned.

Inspiration: 11233



1

[b]Ingredienser:[/b] 45 g citruspektin 50 g citronsyre 500 g druesukker 3 ml rød slikfarve 7 ml hindbærearoma □ [b]Redskaber:[/b] Stempelsprøjte 2 ml gryde (min. 2 l) vægt piskeris bolsjevæv eller bagepapir dejskraber grydeske bagepapir lille bradepande/form □ [b]Desuden skal du bruge:[/b] 845 g sukker 500 ml vand

Sådan gør du:

- 500 ml vand opvarmes i en gryde til det er lunkent.
- 45 g citruspektin og 85 g sukker blandes sammen og piskes i det lunkne vand.
- Lad blandingen koge 2-3 minutter under omrøring, til alt er opløst.
- 760 g sukker tilsættes lidt ad gangen under omrøring.
- 500 g druesukker tilsættes på samme måde.
- Lad blandingen koge i 15 minutter under omrøring.
- Tilsæt en citronsyreopløsning af 7 ml (½ spsk.) citronsyre opløst i 2 spsk. varmt vand.
- Tag gryden af varmen, skum evt. blandingen og lad den afkøle lidt.
- Tilsæt 3 ml rød slikfarve og 7 ml hindbærearoma.
- For en lille

