

Frużelina brzoskwiowa

Magda Kubiś

Frużelina brzoskwiowa jest doskonałą alternatywą dla świeżych owoców. Frużelina z brzoskwiń to świetny dodatek do tortów i deserów!



PORCJE

1 fi18

SKŁADNIKI

- 200 g brzoskwiń
- 20 g brązowego cukru
- 3 g żelatyny
- 20 g zimnej wody

INSTRUKCJE

1. Żelatynę zalewamy zimną wodą i odstawiamy aby napęczniała, ~10 minut.
2. Brzoskwinie kroimy w małą kosteczkę.
3. Podsmażamy na małej ilości masła.
4. Podsmażone brzoskwinie dzielimy na 2 części.
5. Z jednej części brzoskwiń robimy puree.
6. Żelatynę podgrzewamy aby się rozpuściła. Ja podgrzewam w mikrofalach przez 5 sekund.
7. Rozpuszczoną żelatynę dodajemy do brzoskwiowego puree i dobrze mieszamy.
8. Do puree dodajemy resztę brzoskwiń i dobrze mieszamy.