

Frużelina z ananasa

Magda Kubiś

Frużelina z ananasa świetnie pasuje do tortów lekkich, orzeźwiających, letnich. Idealna do tartuletek, albo lekkich ciast z galaretką czy bitą śmietaną.



SKŁADNIKI

- 200 g ananasa
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej lub skrobi kukurydzianej
- 25 g zimnej wody
- 5 g żelatyny
- sok z limonki opcjonalnie

INSTRUKCJE

1. Ananasa kroimy w małą kostkę.
2. Żelatynę zalewamy zimną wodą i odstawiamy do napęcznienia, około 10 minut.
3. Świeżego ananasa wraz z cukrem gotujemy na małym ogniu, aż puści sok, około 15 minut.
4. Skrobię kukurydzianą rozpuszczamy w łyżce zimnej wody.
5. Dodajemy do ananasa i gotujemy aż zgęstnieje. Zdejmujemy z palnika.
6. Napęczniałą żelatynę dodajemy do ananasa, mieszamy i odstawiamy do schłodzenia.