

# Pâtes des Fruits od Malina i Ružine Vodice Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 15 minuta

Vrijeme kuhanja : 10 minuta

Spremno za 25 minuta plus hlađenje

Razina : Napredna

## Sastojci:

- Pire od malina 445g
- Šećer 540g
- Glukoza 105g
- Žuti pektin 12g
- Limunska kiselina 10g
- Voda 5g
- Ružina vodica po želji

## Upute

1. Pripremite kalup dimenzija 15cm x 15 cm i obložite ga masnim papirom.
2. Izmiješajte pektin sa 100g šećera i 100g pirea od malina.
3. Stavite preostali pire, preostali šećer i smjesu s pektinom u lonac i izmiješajte.
4. Zagrijte smjesu dok ne proključa, a zatim joj dodajte glukozu.
5. Nastavite kuhati dok smjesa ne dosegne 107°C povremeno miješajući. Maknite lonac s vatre i dodajte limunsku kiselinu i nekoliko kapi ružine vodice.
6. Dobro promiješajte i odmah izlijte smjesu u pripremljeni kalup.
7. Ostavite je da se stisne, najbolje preko noći.
8. Izrežite pâtes des fruits na kockice i uvaljajte ih u kristal šećer.