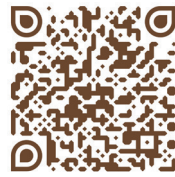




Geleeherzen

Fruchtige Himbeer Geleepralinen

Einkaufsliste



Zutaten für 24 Pralinen

Himbeerpüree	150 g
Wasser Teil 1	50 g
Kristallzucker Teil 1	25 g
Pektin	4 g
Kristallzucker Teil 2	225 g
Glukose	90 g
Wasser Teil 2	4 g
Zitronensäure	4 g



Menge:	24 Stück
Kühlzeit:	ca. 6 Stunden
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	1 Monat

Zubereitung:

1. Gib das Fruchtpüree zusammen mit dem Wasser (Teil 1) in eine Pfanne.

Mische in einer kleinen Schüssel den Zucker (Teil 1) mit dem Pektin. Gib den Zucker (Teil 2) in eine weitere Schüssel, forme eine Mulde in der Mitte und gib dort die Glukose hinein.

Mische in einer kleinen Schüssel das Wasser (Teil 2) mit der Zitronensäure.

2. Füge das Pektin-Zuckergemisch dem Fruchtpüree hinzu und koche die Mischung gemeinsam auf. Lasse das Püree ca. 1 Minute lang blubbernd weiterköcheln. Danach gibst Du die Glukose-Zuckermischung dazu und rührst diese gut ein. Koche das Fruchtpüree nun mithilfe eines Zuckerthermometers auf exakt 106 °C auf und nimm die Pfanne dann direkt vom Herd. Füge jetzt die aufgelöste Zitronensäure hinzu und rühre diese kurz ein. Giesse das Gelee in einen Profitrichter aus Metall um.

3. Versuche jetzt, die Masse so schnell wie möglich in die Geleeform abzufüllen. Du musst hier deshalb schnell arbeiten, weil die Mischung recht schnell anzieht und somit die Düse verstopfen kann. Jetzt musst Du die Geleeherzen für mindestens 6 h auskühlen lassen. Am besten wäre aber über Nacht.

Sobald die Herzen genug ausgekühlt sind, kannst Du sie vorsichtig aus der Geleeform herauslösen. Drücke dafür einfach von unten gegen das Silikon. Gib die ausgeformten Geleeherzen in eine Schüssel mit Kristallzucker und wälze sie darin, bis sie vollständig mit dem Zucker ummantelt sind. Der Zucker verhindert, dass die Geleepralinen aneinanderkleben. Jetzt kannst Du die Pralinen schön verpacken und weiterverschenken oder natürlich selber genießen.