

Extra broskvové pyré

Počet porcí: 80

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Na přípravu pyré vložíme vypeckované a oloupané broskve do většího hrnce. Pomocí ručního ponorného mixéru rozmixujeme. Přidáme skořicový cukr, rozkrojený vanilkový lusk, kyselinu citrónovou, želírovací cukr a důkladně smícháme. Za stálého míchání přivedeme do varu a povaříme minimálně 5 minut. Sebereme případnou pěnu, vybereme vanilkový lusk a plníme do připravených sklenic až po okraj. Sklenice důkladně uzavřeme víčky, otočíme dnem nahoru a asi 5 minut necháme stát na víčkách.

Ingredience

- **Skořicový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Broskve** - 1200 g
- **Kyselina citronová potravinářská** - 5 g
- **Vanilka 1 lusk** - 3 g
- **Želírovací cukr Extra 2:1 500 g** - 500 g

