

Jak zrobić twardą marmoladę z pigwy

Dodany przez patryshia

Pigwy umyć, pokroić w kostkę, ugotować do miękkości w małej ilości wody. Owoce zmiksować, przetrzeć przez sito, zważyć. Odważyć taką samą ilość cukru żelującego, wymieszać. Gotować, aż owoce zgęstnieją. Na blasze ułożyć natłuszczony pergamin, rozłożyć warstwę musu (2 cm). Marmoladę suszyć 1 -2 dni w temperaturze pokojowej, pokroić w romby, obtoczyć w cukrze.

