



Aprikossås

Ingredienser:

APRIKOSER	1 KG	PEKTIN	20 GR
SOCKER	170 GR	KRYDDPEPPAR	2 NYPOR
INVERTSOCKER	170 GR		
CITRONJUICE	16 GR		

	Ingredienser	Vikt	Aktion	 Temperatur °C	 Varvtal v/m	 Tid minuter	Lock	Övrigt
1	Aprikoser Invertsocker Citronjuice Socker Pektin Kryddpeppar	1 kg 170 gr 16 gr 170 gr 20 gr 2 nypor	Tillsätt	 105°C	260	13 min	Stängt	Blanda först smman socker och pektin. Smaka av och smaksätt



DESSERTKOCKENS TIPS

Tillsätt gärna gelatinblad till den färdiga kompotten (12x2 gram per kilo okokt frukt). Perfekt för en flerbottnad tårta.