



Menge 650 ml



Dauer bis zu 15 Minuten



Schwierigkeit leicht

FRUCHTSOSSE ZU DESSERTS UND EIS

Schnell gemacht ohne zu kochen verfeinert die Fruchtsoße Pudding, Milchreis, Eis und Co.!



Zubereitung

1. Einwandfreie Früchte waschen und (je nach Obstsorte) entstielen, entkernen oder schälen. 500 g abwägen, in Stücke schneiden und in ein hohes Gefäß geben.
2. Diamant Gelierzauber zugeben und alles ca. 45 Sekunden mit einem Pürierstab mixen.
3. Fruchtsoße in saubere Gläser füllen und sofort oder später genießen.
4. Tipps: Einige Obstsorten enthalten viele Kernchen. Für eine Soße ohne Kernchen einfach die Früchte durch ein Sieb streichen, davon 500 g abwägen und mit Diamant Gelierzauber verarbeiten. Die Konsistenz kann je nach Frucht variieren. Für sehr wasserhaltige Früchte verwenden Sie etwas weniger Früchte, bei festen Früchten etwas mehr.

Zutaten

500 g	Früchte nach Wahl
185 g	Diamant Gelierzauber

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.