



Černicový toping

klasický

asi 4 - 5 pohárov



jednoduchá príprava

do 20 minút



Prísady::

Prísady:

1 kg černice
400 ml voda
1 balíček Gelfix Klasik 1:1 Dr. Oetker
1 kg cukor krupicový alebo kryštálový

Ešte potrebujeme:

ponorný mixér

- 1 Umyté černice pomocou ponorného mixéra rozmixujeme a prepasírujeme cez sitko. Dáme spolu s vodou do väčšieho hrnca. Obsah balíčka Gelfix Klasik zmiešame s dvomi lyžicami cukru a pridáme k ovociu. Za stáleho miešania varíme asi 1 minútu.
- 2 Pridáme zvyšok cukru a privedieme do varu. Dôkladne povaríme minimálne 5 minút.
- 3 Odoberieme prípadnú penu a ihneď plníme až po okraj do pripravených pohárov. Poháre uzavrieme, obrátíme dnom hore a asi 5 minút necháme stáť na veku.

Tip:

- Topping použijeme na ozdobenie zmrzlín, pohárov, palacinek a pod.

