



Hruškové pyré s vanilkou

asi 5 sklenic (à 200 ml)

   snadná příprava

 do 40 minut



- 1 Na přípravu pyré vložíme do většího hrnce hrušky a rozmixujeme je ponorným mixérem. Vanilkový lusk rozřízneme a vložíme do hrnce. Přidáme šťávu z citrónu.
- 2 Obsah balíčku Gelfix smícháme se 2 PL cukru a přidáme do hrnce. Za stálého míchání asi 1 minutu důkladně povaříme. Přidáme zbytek cukru a přivedeme do varu. Za stálého míchání důkladně povaříme minimálně 5 minut.
- 3 Na talířek kápneme 1-2 KL právě svařeného pyré. Pokud je po vychladnutí málo tuhé, vmícháme 2 zarovnané KL Kyseliny citrónové Dr. Oetker.
- 4 Odebereme lusk a případnou pěnu a plníme do připravených sklenic až po okraj. Sklenice uzavřeme pečlivě víčkem, obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku.

Přísady::

Přísady:

1 kg hrušky (oloupané a nakrájené na kousky)
1 balení Vanilkový lusk Bourbon Dr. Oetker
citrónová šťáva (z 1 citrónu)
1 balíček Gelfix Super 3:1 Dr. Oetker
350 g cukr
2 zarovnaná KL Kyselina citrónová Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

ponorný mixér
5 ks sklenice vč. víčka