



Malinový topping

asi 2000 mililitrů



snadná příprava

do 35 minut



Přísady::

Přísady:

- 1 kg maliny očištěné
- 200 ml voda
- 1 balíček Skořicový cukr Dr. Oetker
- 3 balíčky Vanilínový cukr Dr. Oetker
- 900 g cukr
- 1 balíček Sirupfix Dr. Oetker
- 2 zarovnaná PL. Gustin bez lepku Dr. Oetker
- 50 ml rum

- 1 Maliny dáme do hrnce, přidáme skořicový a vanilínový cukr, směs přivedeme k varu a asi 3 minuty povaříme. Odstavíme a necháme vychladnout. Přidáme cukr smíchaný se Sirupfixem, důkladně promícháme a uložíme na noc do chladničky.
- 2 Druhý den přidáme rum a škrob a za stálého míchání povaříme asi 5 minut. Horký topping nalijeme do řádně vymytých nahřátých sklenic, uzavřeme pečlivě víčkem a dáme asi na 20 minut naležato.

Tip:

- Malinový topping se výborně hodí na zmrzlinové poháry a na polití palačinek nebo lívanců. Lze podávat teplý i studený.

