



Havtorn- och saffrans pate de fruit, konfektyrmarmelad

En söt godbit med fruktig smak av havtorn, perfekt till julens gottabord!

🕒 Cirka 45 minuter

Du hittar fler recept på bakers.se/recept

Ingredienser

400 gr havtornspuré
0,25 gr saffran
330 gr socker
30 gr glykos

40 gr socker
10 gr pektin

Gör så här

1. Koka upp havtornspurén, socker och glykos
2. Blanda socker och pektin och tillsätt i koket
3. Koka på låg värme tills smeten nått 107°C
4. Häll upp i små halvsfärformar i silikon och låt svalna i rumstemperatur
5. När pâte de fruiten blivit hård, tryck ut dem ur formen och vänd runt i strösocker