

pâte de fruits / pâte de fruits



Boodschappenlijstje

500 gram frambozen

500 gram basterdsuiker

30 gram pectine

Zo maak je pâte de fruits

Bekleed een 20x20cm bakvorm met bakpapier.

Pureer de frambozen en doe ze samen met de suiker en pectine in een pan.

Verwarm het mengsel tot het **110°C** bereikt, het zou op dit punt dik moeten zijn.

Giet het mengsel in de bakvorm van en laat het opstijven.

Snij de pâte de fruits in blokjes of steek er hartjes uit.

Rol de snoepjes door de fijne kristalsuiker tot ze rondom bedekt zijn.

Serveer de pâte de fruits op een schaal of verpak ze in mooie doosjes.

pâte de fruits / pâte de fruits



Shopping list

500g raspberries
500g caster sugar
30g pectin

How to make pâte de fruits

Line a 20x20cm baking tin with baking paper.

Purée the raspberries, place the puree with the sugar and pectin in a pan.
Heat until the mixture reaches **110°C**, it should be thick by this point.
Pour the mixture into the baking tray and allow it to set.

Cut the pâte de fruits into squares or cut out little hearts.

Roll the candy through the caster sugar until completely covered.

Serve the pâte de fruits on a platter or wrap them in pretty boxes.