Mango Fruchtgummi



Foto und Rezept von Claudia Kraft

Zutaten:
2 frische Mango
Saft einer halben Zitrone
1,5 TL Agar Agar

Zubereitung:
2 Reife Mango schälen und im Multi oder Blender pürieren.
Saft einer 1/2 Zitrone
1,5Tl Agar Agar

Alles min. 2 min bei 100 Grad mit dem Flexi rühren und aufkochen. Nicht kürzer.

Die Dosierung von Agar Agar hängt von der Marke ab. Ebenso die Gelierfähigkeit. Manche sollen fischig schmecken, dann mit Sirup arbeiten.

Wenn die Festigkeit nicht gegeben ist einfach nach dem erkalten nochmals aufkochen und etwas Agar Agar hinzufügen.

Achtung. Es geliert erst wenn es 2-3h gekühlt wurde.
Daher nicht vorher Agar Agar erhöhen. Umso öfter aufgekocht wird, umso eher verliert es frischen Geschmack der Mango.





