



Bärpuré

Ingredienser 1 sats

1 kg hallon,

100 g strösocker

Tillagning

Frysta bärpuréer har funnits länge för restauranger och storhushåll men inte i detaljhandeln. Därför tipsar vi om att göra sin egen fruktpuré. Fruktpuré kan användas till goda sorbeter, glass, tårter och mousser.

Blanda bär och socker i en matberedare och kör till en slät puré. Passera genom sil. Håll upp purén i frysformar och frys in.