



# Cremă de fructe de pădure

Dificultate ușor

Timp de preparare 5 min.

Timp total 20 min.

Mărime porție 1 borcan

## Ingrediente

- 170 g zahăr (vezi recomandare pentru porționare)
- 120 g zeamă de limetă, proaspăt stoarsă (aprox. 6, vezi recomandare pentru porționare)
- 200 g unt nesărat, tăiat cubulețe (vezi recomandare pentru porționare)
- 50 g fructe de pădure roșii, în amestec, proaspete (vezi recomandare pentru porționare)
- 4 ouă mijlocii (53-63 g) (vezi recomandare pentru porționare)

## Valori nutritive per 1 porție

Calorii 529.8 kJ / 126.6 kcal

Proteine 1.5 g

Carbohidrați 9 g

Grăsimi 9.5 g

Grăsimi saturate 5.8 g

Fibre 0.2 g

Sodiu 16.5 mg

## Preparare

1. Puneți în bolul de mixare zeama de limetă, untul, fructele de pădure și ouăle, apoi începeți **Îngroșare**  $\square$ /80°C. Transferați într-un borcan de sticlă, cu închidere ermetică, încălzit, lăsând un spațiu de aprox. 5 mm în partea superioară a borcanului. Asigurați-vă că marginea borcanului este curată, puneți capacul, fără a-l strânge și lăsați să se răcească. Odată răcită, strângeți complet capacul. Păstrați în frigider și folosiți în interval de 4 săptămâni.

## Obiecte utile

borcan închis ermetic, sterilizat, frigider

## Recomandări & Sfaturi utile

- Pentru a pregăti borcanele, puneți 500 g de apă în bolul de mixare. Așezați borcanele și capacele cu susul în jos în centrul recipientului Varoma și puneți-le la aburi **20 min/Varoma/viteza 1**. Lăsați-le să se scurgă - nu uscați și nu atingeți suprafețele interioare. Alternativ, spălați bine borcanele și capacele în apă caldă cu detergent. Clătiți, turnând apă clocotită peste ele. Pregătiți-le pentru umplere, dacă este necesar, așezându-le într-o tavă de copt, pe un prosop de bucătărie curat și încălzindu-le în cuptor la 100°C, până când este necesar.
- Folosiți crema de fructe de pădure ca umplutură pentru o tartă sau un foitaj, serviți cu pandișpan și fructe de pădure roșii sau întindeți-o pe pâine prăjită.
- Această rețetă produce aprox. 700 g cremă de fructe de pădure. Pentru a pregăti o cantitate mai mică (aprox. 350 g), utilizați 85 g zahăr, 60 g zeamă de limetă, 100 g unt nesărat, tăiat cubulețe, 25 g amestec de fructe de pădure roșii, proaspete și 2 ouă de mărime medie.