

Малиновые конфеты

Вам понадобится

Малина	750 г
Сахар	400 г
Сахар ванильный	8 г
Агар-агар	7 г
Лимонная кислота	5 г
Вода	100 мл

Приготовление

1

Ягоды малины пробить в блендере с водой. Затем смешать малиновое пюре в чаше мультиварки с сахаром, ванильным сахаром и агар-агаром. Установить программу МУЛЬТИПОВАР, температура 110 °С, время приготовления 40 минут. Готовить до окончания программы, периодически помешивая.

2

Затем распределить содержимое чаши мультиварки на поддоны для пастилы, слегка смазанные растительным маслом. Поддоны установить в сушилку, зарыть дверцу. Установить температуру 35 °С, время приготовления 3 часа. После окончания приготовления вынуть поддоны с малиновыми конфетами, дать остыть после нарезать на квадраты.