

# Passionsfrukts- godis

Ca 60st 4-5h

## Ingredienser

10st passionsfrukter

8 gelatinblad

0,75dl vatten

Saft från 1 lime

2 tsk citronsaft

2dl socker

4-5msk glukossirap

Socker till garnering

## Gör så här

Gröp ur passionsfrukterna. Mixa sedan innehållet med en stavmixer, då kommer kärnorna att separeras från frukt-köttet. Sila allt ett par gånger så att alla kärnor försvinner från saften. Ställ åt sidan.

Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten.

Koka därefter upp vatten med lime- och citronsaft, socker och glukossirap till 140 grader. Det tar cirka 15 minuter.

Ha därefter i passionsfruktssaften. Fortsätt koka blandningen till 110 grader och ta där efter bort kastrullen från värmen. Rör ner gelatinbladen.

Olja in en silikonform anpassad för godis och häll sedan över passionsfruktsblandningen i formen.

Låt stå i rumstemperatur i cirka 4h. Kläm utanpå silikonformen för att se om godiset är färdigt. De ska kännas som geléhallon.

Ta ut godisarna ur formen när de har stelnat, men är mjuka, och rulla i strösocker.

