

Caipirinha Fruchtmasse

Zutaten für ca. 5 dl

5		Limetten	1 Limette heiss abspülen, Schale in dünne Streifen abziehen. 3 Limetten ausdrücken und 130 ml Saft abmessen. Restliche (2) Limetten schälen, weisse Haut vollständig entfernen. Fruchtfleisch aus den Zwischenhäuten schneiden.
50	ml	Cachaça (brasilianischer Zuckerrohrschnaps)	
120	ml	Wasser	Alle Zutaten mischen (incl. 130 ml Saft).
160	g	Gelierzucker	
160	g	Rohzucker	Zu Masse geben, verrühren. Aufkochen und unter ständigem Rühren 3-4 Minuten sprudelnd kochen. Auskühlen lassen.
		Tipp	Als Fruchtdekor für Glacé, Puddings, etc. geeignet. Für Konfitüre anstelle von Zucker Gelierzucker verwenden und ein Blatt Gelatine verarbeiten.