Mezcla a base de gelatina

Karışık Pelte

4 ciruelas rojas maduras
4 albaricoques maduros
1 durazno maduro
1 pera madura
1+1/2 vaso de azúcar granulada
1/2 vaso de almidón de trigo
2+1/2 vaso de agua
Corteza rallada de un limón
1/3 vaso de avellanas machacados

Lavar el melocotón y la pera y luego reja. Lavar los albaricoques y las ciruelas también, y luego colocarlos en un colador y ralla a obtener su puré.
Ponga agua en una olla pequeña, agregue el puré y el azúcar en el agua.
Place, a fuego medio, cuando la mezcla se convierte en caliente añadir la mezcla de almidón y un poco de agua en que poco a poco, revolviendo la mezcla a la olla constantemente.
Cocine la mezcla hasta que se convierte en transparente y llega a la consistencia de pudín de leche revolviendo constantemente.
Añadir las nueces machacados y la corteza rallada de limón en la mezcla después de convertir el calor fuera, y mezclar bien.
Vierta la mezcla en 4 tazones. El descanso por un tiempo para que a su vez tibia y luego colóquelo en el refrigerador.
Servirla sobre 4-5 horas más tarde.

Nota: las frutas inmaduras no se utilizan para la preparación de jalea.