איך עושים את זה ?

במתכוני עוגות ועוגיות בהם משתמשים בריבה כמילוי אנו נתקלים בקושי לייצב את הריבה. לעיתים היא נוזלית עד כדי כך שהיא נוזלת לנו מהצדדים, אנו צריכים לנגב וכתוצאה מכך, יש פחות ריבה במאפה. הפיט הוא להוסיף קצת אבקת ג'לי אינסטנט באותו צבע וטעם של הריבה. ג'לי תות לריבת תות שדה, ג'לי מישמש לריבת משמש וכו'. מלבד חיזוק לטעם, הג'לי תורם גם למרקם יותר יציב של הריבה ומונע ממנה לנזול החוצה מתוך המאפה. הכמות ? בערך כף אחת ג'לי לכל כוס ריבה.