

## Fructe la borcan conservate în zahăr și rom



Usor

Pentru un vas de 7l (sticlă, ceramică sau argilă)

Ingrediente:

600 g căpșuni

600 g cireșe

600 g caise

600 g piersici

600 g vișine

600 g corcodușe

600 g prune sau perje

300 g struguri verzi sau negri

1 l și jumătate rom (54 %)

1 kg zahăr brun

Pregătire: spălați vasul foarte bine cu apă fierbinte și lăsați-l la zvântat.

Mod de preparare:

În **iunie**: spălați căpșunile, lăsați-le la zvântat apoi curățați-le. Tăiați-le pe jumătate sau pe sfert.

În **iulie**: spălați cireșele, lăsați-le la zvântat apoi curățați-le de codițe și sâmburi. Caisele și piersicile se opăresc prin jet de apă fierbinte și se lasă aprox. 5 minute la zvântat. Apoi se decojesc, se desfac pe jumătate, se curăță de sâmburi și se taie bucățele.

În **august**: spălați vișinele și corcodușele, lăsați-le la zvântat apoi curățați-le de codițe și sâmburi.

În **septembrie**: spălați prunele sau corcodușele, lăsați-le la zvântat apoi curățați-le de codițe și sâmburi. Tăiați-le apoi în patru.

În **octombrie**: spălați strugurii, lăsați-i la zvântat apoi curățați-i de codițe, tăiați-i pe jumătate și curățați-i de sâmburi.

Fructele (în ordinea amintită mai sus, aferentă fiecărui anotimp) se pun în vas. Peste fiecare fruct adăugat puneți 300 ml rom amestecați cu 200 g zahăr. Fructele trebuie să fie permanent acoperite de min 1 cm lichid. Se

Căutați rețete noi, aveți întrebări sau sugestii?

Dr. Oetker Romania; Str. Albești, nr. 50; Curtea de Argeș; Jud. Argeș; [www.oetker.ro](http://www.oetker.ro)

Telefon: 0248-507001; E-mail: [office@oetker.ro](mailto:office@oetker.ro)



poate pune o farfurie peste fructe. Vasul se închide bine și se lasă la loc răcoros și întunecat. La fiecare adăugare lunară de fructe se amestecă cu atenție în compoziție cu o lingură de metal.

Sugestii:

- toate fructele trebuie să fie coapte și să nu prezinte pete (să nu fie "bătute" )
- fructele conservate au un gust deosebit servite cu Pudding călduț cu gust de vanilie de la Dr. Oetker
- compoziția va avea un gust aparte dacă în august mai adăugați 300 g pepene galben iar în octombrie 300 g banane. Pepenele galben se taie pe jumătate iar miezul se scoate cu ajutorul unei linguri. Se taie apoi pepenele în patru, se curăță de coajă și se taie în bucățele. Bananele se decojesc și se taie felii.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker RO S.R.L. - [www.oetker.ro](http://www.oetker.ro)