

Sirop de căpșuni



Usor

Pentru 1,75 l sirop

Ingrediente:

1 l de apă fiartă și răcită
1 kg de căpșuni spălate, fără codițe și zdrobite
½ pachet de Sare de lămâie Dr. Oetker
1 plic Gelifix Clasic Dr. Oetker
1000 g zahăr

Pregătire:

Căpșunile se amestecă bine cu apa și sarea de lămâie, se acoperă și se lasă să stea peste noapte. A doua zi se strecoară sucul printr-un tifon.

Mod de preparare:

În sucul filtrat se adaugă conținutul plicului de Gelifix Clasic amestecat în prealabil cu 2 linguri de zahăr, se amestecă și se dă în clocot. Se adaugă restul de zahăr și se lasă să fiarbă cca 2 minute. Siropul fierbinte se toarnă imediat în sticlele spălate și pregătite, care se pun apoi la rece. Siropul se diluează, după gust, cu apă rece sau sifon.

