

Dulceață de căpșuni și caise cu migdale



Usor

Ingrediente:

30 g migdale
1 lingură zahăr pudră
750 g căpșuni
250 g caise
1 kg zahăr
1 plic Gelfix Clasic Dr. Oetker
50 ml Amaretto (lichior de migdale)

Pregătire:

Zahărul pudră amestecat cu migdale se caramelizează ușor într-o tigaie fără grăsime. Căpșunile spălate și zvântate se curăță, se taie mărunț și se cântăresc (750 g). Caisele spălate și zvântate se decojesc și se taie în jumătăți. Se scot sâmburii și se cântăresc (250 g).

Mod de preparare:

Se amestecă bine ingredientele (migdale în zahăr caramelizat, căpșuni și caise) într-o oală împreună cu 2 linguri de zahăr și conținutul plicului de Gelfix Clasic Dr. Oetker. Se pune la foc mare amestecând continuu până când începe să dea în clocot. Se adaugă restul de zahăr, se lasă la clocotit cel puțin 3 minute, amestecând în continuare, apoi se ia de pe foc. După gust, se poate adăuga și lichior de migdale. Se toarnă imediat în borcanele deja pregătite. Se înfiletează capacul, borcanele se răstoarnă și se lasă aprox. 5 minute așezate pe capac.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro



Căutați rețete noi, aveți întrebări sau sugestii?

Dr. Oetker Romania; Str. Albești, nr. 50; Curtea de Argeș; Jud. Argeș; www.oetker.ro

Telefon: 0248-507001; E-mail: office@oetker.ro