

## Jeleu din coacăze și rhabarber



Usor

### Ingrediente:

700 ml suc roșu de rhabarber (din 1200 g Rhabarber)  
300 ml suc de coacăze (din 650 g coacăze roșii)  
150 ml șampanie  
1 plic de Sare de lămâie Dr. Oetker  
1 plic Gelfix Clasic Dr. Oetker  
1200 g zahăr  
4 linguri boabe de muștar

### Pregătire:

Rhabarberul se spală, se taie mare și se stoarce. Coacăzele spălate se lasă la zvântat, apoi se storc. Sucurile astfel obținute se lasă la rece. Se măsoară 700 ml suc rhabarber, 300 ml suc coacăze și 150 ml șampanie.

### Mod de preparare:

Se amestecă într-o oală sucurile, șampania și sarea de lămâie. Se toarnă conținutul plicului de Gelfix Clasic Dr. Oetker amestecat în prealabil cu 2 linguri de zahăr, apoi se dă în clocot. Se adaugă restul de zahăr, se lasă la clocotit cel puțin 3 minute amestecând în continuu după care se ia de pe foc. Dacă doriți, adăugați acum boabele de muștar și mai lăsați puțin pe foc. Îndepărtați spuma și turnați imediat jeleul în borcanele deja pregătite. Se înfiletează capacul, borcanele se răstoarnă și se lasă aprox. 5 minute așezate pe capac.

**Atenție:** termenul de valabilitate se reduce prin adăugarea boabelor de muștar.

**Sugestie:** Sucul de rhabarber poate fi înlocuit în cantitatea respectivă cu rhabarber.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker RO S.R.L. - [www.oetker.ro](http://www.oetker.ro)

