

Dulceață de piersici cu mere



Usor

Ingrediente:

1,1 kg de piersici
150 g mere
250 ml (1/4 l) vin din prune sau suc alb din struguri
1 vârf de cuțit Sare de lămâie Dr. Oetker
1500 g zahăr
1 pachet Gelfix Clasic Dr. Oetker

Mod de preparare:

Pregătire: Piersicile se spală, se lasă la scurs, se curăță subțire coaja, se taie în jumătăți, se îndepărtează sâmburele, se taie în felii subțiri și se cântărește 1,1 kg.

Merele se spală, se curăță de coajă, se taie în sferturi, se îndepărtează sâmburii, se taie în felii subțiri și se cântăresc 150 g. Se măsoară 250 ml vin din prune sau suc alb din struguri.

Preparare: Fructele, vinul sau sucul se amestecă bine într-o cratiță cu Gelfix Clasic Dr. Oetker și zahărul. Totul se fierbe amestecând intens cel puțin trei minute la foc mare după care se ia de pe foc. Eventual se îndepărtează spuma, după care se umplu imediat borcanele pregătite, până sus. Se înfiletează imediat capacele, borcanele se întorc cu fundul în sus și se lasă în această poziție circa 5 minute.

Se adaugă: Gelfix Clasic Dr. Oetker și sare de lămâie Dr. Oetker

© Copyright 2012 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro

