

Jeleu de mere



Usor

Ingrediente:

- 1000 ml suc de mere neîndulcit, de la cca 2 kg de mere
- 1 pachet [Gelifiant cu fructoză Dietetic](#) Dr. Oetker

Mod de preparare:

Pregătire:

Spălați merele, lăsați-le să se scurgă, tăiați-le în 4 și stoarceți-le sucul, cu ajutorul unui storcător de fructe. Măsurați 1000 ml suc de mere.

Mod de preparare:

Amestecați foarte bine, într-o oală, sucul de mere cu Gelifiantul cu fructoză Dietetic. Dați compoziția în clocot, amestecând continuu, timp de cel puțin 3 minute la foc mare și apoi luați de pe foc. Îndepărtați spuma de pe jeleu, umpleți borcanele pregătite în prealabil, înfiletați capacul, răsturnați-le și lăsați-le 5 minute așezate pe capac.

Sugestii:

Pentru o probă de gelifiere, înainte de a turna jeleul în borcane, întindeți 1-2 lingurițe din jeleu pe o farfurie rece. Dacă se întărește înseamnă că și restul jeleului se va întări bine în borcane. Dacă doriți să fie mai tare adăugați un plic Sare de lămâie Dr. Oetker în compoziție, mai fierbeți 2-3 minute și mai faceți o probă de gelifiere înainte de umplerea borcanelor.

