

Dulceață de caise cu ceai de fructe

Discret parfumată

despre 7 - 8 borcane 250 ml



grad de dificultate redus

up to 40 Min.



Ingrediente:

Ingrediente:

400 ml apă
750 g caise
150 g morcovi
200 ml suc de mere (din comerț)
3 pliculețe ceai de fructe
1 plic Sare de lămâie Dr. Oetker
500 g zahăr
1 plic Gelfix Extra 2:1 Dr. Oetker

- 1** Pregătire: Se spală căpșunile, se lasă să se scurgă, se îndepărtează cozile, se taie mărunț și se cântăresc 600 g. Se procedează la fel cu zmeura și apoi se cântăresc 400 g.
- 2** Mod de preparare: Fructele, Zahărul vanilinat Bourbon și plicul de Gelfix Super 3:1 amestecat în prealabil cu zahărul, se pun într-o oală și se amestecă până la omogenizare. Se pun la foc moderat, amestecând continuu. Se lasă să fiarbă în clocot 3-5 minute amestecând tot timpul. Se îndepărtează spuma cu o lingură. Se ia oala de pe foc, se umplu borcanele, se sigilează și se lasă 5 minute să se sprijine pe capac.