

Dulceață de caise și nectarine cu vin spumant

Fructe de aur pentru gurmanzi adevărați

6 borcane 250 ml



grad de dificultate mediu

up to 40 Min.



Ingrediente:

Ingrediente:

600 g caise
600 g nectarine
200 ml vin spumant
1 plic Gelfix Super 3:1 Dr. Oetker
350 g zahăr

- 1** Pregătire: Caisele se spală, se scot sâmburii, se taie mărunț și se cântăresc 600 g. Nectarinele se spală, se scot sâmburii, se taie mărunț și se cântăresc 600 g.
- 2** Preparare: Fructele și vinul spumant se pun într-o oală și se amestecă bine laolaltă. Conținutul plicului se amestecă cu zahărul și se adaugă peste fructe. Compoziția se pune la foc moderat și se aduce la punctul de fierbere amestecând continuu. Se fierbe minim 3 minute și apoi se ia de pe foc. Se îndepărtează spuma, dacă e cazul, apoi imediat se toarnă în borcanele pregătite în prealabil. Borcanele se închid cu capace, se răstoarnă și se lasă să stea sprijinite pe capac, circa 5 minute.

Tip from the Test Kitchen

- În cazul în care la proba de închegare (se pun 1-2 lingurițe de fiertură pe o farfurie) dulceața nu se încheagă, se adaugă un plic de Sare de lămâie Dr. Oetker, se amestecă bine și apoi se umplu borcanele.