



Dulceață de caise și pere cu alune crocante

Una dintre cele mai delicioase rețete de dulceață pe care am încercat-o!

5 borcane 250 ml

 grad de dificultate redus

 up to 20 Min.



Ingrediente:

Ingrediente:

700 g caise
300 g pere
100 g alune
350 g zahăr
1 plic Gelfix Super 3:1 Dr. Oetker

- 1** Pregătire: Se spală caisele, se scot sâmburii și se taie mărunț, apoi se cântăresc 700 g. Se curăță perele de coajă și se taie în bucăți mari, apoi se cântăresc 300 g. Pasați perele.
- 2** Mod de preparare: Fructele și alunele crocante se pun într-o oală și se amestecă bine cu zahăr și cu Gelfix Super 3:1. Se pun la foc mare și se fierb, amestecând continuu minim 3 minute. Se spumează, iar apoi se umplu borcanele pregătite în prealabil. Se închid borcanele cu capace cu filet și se lasă circa 5 minute să stea întoarse cu capacul în jos.

Tip from the Test Kitchen

- După fierbere, pentru a face o probă de gelificare puteți pune 2-3 lingurițe de dulceață pe o farfurie. Dacă doriți o consistență mai solidă, adăugați în compoziția fierbinte un plic de Sare de lămâie Dr. Oetker, amestecați și apoi faceți o doua probă înainte de a pune dulceața în borcane.