



# Dulceață de căpșuni cu ciocolată albă

## Paradisul fructelor

despre 6 borcane  grad de dificultate redus  up to 20 Min.

- 1 Căpșunile se spală, se curăță, se taie mărunt apoi se cântăresc până la 950 g. Ciocolata albă se mărunțește.
- 2 Mod de preparare: Se amestecă într-o oală. Amestecul se aduce la fierbere, amestecând continuu, la foc mare și se continuă fierberea în clocot minimum 3 minute. Se încorporează ciocolata albă. Eventual se îndepărtează spuma și imediat se umplu până în buză borcanele pregătite în prealabil. Se închid cu capace cu filet (Twist-off), se răstoarnă și se lasă sprijinite pe capac cca. 5 minute.

### Ingrediente:

#### Ingrediente:

950 g căpșuni  
60 g ciocolată albă  
1 plic Gelfix Super 3:1 Dr. Oetker  
350 g zahăr