

Dulceață de căpșuni cu vin alb

Cu siguranță veți renunța la rețeta clasică, dacă veți prepara această rețetă

despre 7 borcane 250 ml



grad de dificultate mediu

up to 40 Min.



Ingrediente:

Ingrediente:

900 g căpșuni

100 ml vin alb

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 900 g. Se măsoară 100 ml vin.
- 2 Mod de preparare: Căpșunile și vinul alb se pun într-o oală. Conținutul plicului Gelfix Extra 2:1 se amestecă cu zahărul și apoi se amestecă cu fructele până când se omogenizează. Se fierb la foc moderat, amestecând continuu. Se lasă minim 3 minute să dea în clocot și apoi se ia oala de pe foc. Se îndepărtează spuma, se umplu borcanele, se sigilează și se lasă apoi să se sprijine pe capac circa 5 minute.