

Dulceața de căpșuni și merișoare

Un desert delicios pentru un mic dejun perfect!

6 borcane 200 ml



grad de dificultate redus



up to 40 Min.



Ingrediente:

pentru dulceața de căpșuni și merișoare:

- 700 g căpșuni
- 100 g merișoare
- 200 ml suc de mere
- 1 plic Sare de lămâie Dr. Oetker
- 1 cutie Gelifiant cu fructoză dietetic Dr. Oetker

- 1 Căpșunile se spală, se curăță și se taie fin, după care se cântăresc 700 g, iar merișoarele se taie fin.
- 2 Căpșunile, merișoarele, sucul de mere și sarea de lămâie se amestecă bine într-o oală împreună cu Gelifiantul cu fructoză.
- 3 Se amestecă continuu la foc moderat și se aduce la fierbere. Se mai lasă să fiarbă timp de 3 minute.

Durată de fierbere: 3 Minute

- 4 Se înlătură spuma și imediat se toarnă compoziția în borcanele sterilizate în prealabil.
- 5 Se închid borcanele cu capace cu filet, se răstoarnă cu capul în jos și se lasă să stea sprijinite pe capac circa 5 minute.

Tip from the Test Kitchen

- Dulceața poate fi servită și cu brânză proaspătă (în loc de unt).