

Dulceață de prune și smochine

Smochinele întâlnesc prunele în acest desert delicios!

6 borcane 200 ml



grad de dificultate redus



up to 40 Min.



Ingrediente:

pentru dulceața de prune și smochine:

950 g prune (cântărite după pregătire)
50 g smochine
500 g zahăr
1 plic Sare de lămâie Dr. Oetker
1 plic Gelfix Extra 2:1 Dr. Oetker
0,5 lingurițe scorțișoară pudră

- 1 Prunele se spală, se scot sâmburii, se taie mărunț, apoi se cântăresc 950 g. Se taie fin și smochinele, după care se pun fructele într-o oală adâncă, împreună cu sarea de lămâie.
- 2 Se amestecă 2 linguri de zahăr cu Gelfix Extra 2:1 și cu scorțișoara pudră, se adaugă peste fructe și se amestecă totul.
- 3 Se pune la foc moderat, amestecând continuu până la fierbere. Se adaugă restul de zahăr și se aduce la fierbere. Se continuă fierberea în clocot pentru 3-5 minute.

Durată de fierbere: 3 Minute

- 4 Se înlătură spuma și imediat se umplu borcanele pregătite în prealabil. Se închid cu capace cu fileț, se răstoarnă și se lasă să stea sprijinite pe capac circa 5 minute.