


Dulceață de ruibarbă cu vanilie

O dulceață delicioasă de ruibarbă cu o notă de vanilie, pe care o poți face cu ușurință!

6 borcane 200 ml

 grad de dificultate redus

 up to 40 Min.



Ingrediente:

pentru dulceața de ruibarbă cu vanilie:

- 1000 g ruibarbă
- 1 buc. Păstaie vanilie Bourbon Dr. Oetker
- 500 g zahăr
- 1 plic Gelfix Extra 2:1 Dr. Oetker

1 Pregătire:

Rubarba se spală bine și se curăță (daca e nevoie, se decojește), după care se taie în bucățele mici și se cântăresc 1000g. Se taie păstaia de vanilie longitudinal și se scoate pulpa.

2 Preparare:

Se amestecă ruibarba cu zahărul, conținutul plicului de Gelfix Extra 2:1 și pulpa de vanilie într-o oală încăpătoare și se pune la foc mediu.

3 Se aduce la fierbere, după care se mai lasă pe foc 3-5 minute, amestecându-se continuu în tot acest timp.

Durată de fierbere: 3 Minute

4 Se înlătură spuma dacă e nevoie și imediat se umplu borcanele pregătite și sterilizate în prealabil. Se închid cu capace cu filet, se răstoarnă și se lasă să stea sprijinite pe capac circa 5 minute.