

# Dulceață de rubarbă și mango

Bucățele de rubarbă și mango, fierte în suc portocale

8 borcane 200 ml



grad de dificultate redus

up to 20 Min.



## Ingrediente:

### pentru dulceața de rubarbă și mango:

- 900 g rubarbă roșie
- 400 g mango
- 300 ml suc de portocale (fie proaspăt stors, fie din comerț)
- 350 g zahăr
- 1 plic Gelfix Super 3:1 Dr. Oetker

### 1 Pregătire:

Rubarba se spală bine și se curăță (dacă e nevoie, se decojește), după care se taie în bucățele mici, groase de 1 cm și se cântăresc 900g. Se decojește apoi mango-ul și se separă pulpa de sâmbure, după care se taie mărunț și se cântăresc 400g.

### 2 Preparare:

Rubarba, mango-ul și sucul de portocale se pun într-o cratiță încăpătoare, împreună cu zahărul și conținutul plicului de Gelfix Super 3:1.

- 3 Se pune la foc mediu și se aduce la fierbere, după care se mai lasă la fiert pentru 3-5 minute, în tot acest timp amestecându-se continuu.

**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 capace circa 5 minute.



**Dr. Oetker RO S.R.L.**

Tip from the Test Kitchen

- Puteți desăvârși gustul dulceții cu 15g de ghimbir proaspăt, mărunțit.

