

# Dulceață de vișine cu lichior de coacăze

Gelfix lasă dulceața acolo unde îi este locul: în fructe

6 borcane 200 ml



grad de dificultate redus

up to 60 Min.



## Ingrediente:

### Dulceață de vișine:

900 g vișine cântărite după pregătire  
100 ml lichior de coacăze  
1 plic Zahăr Vanilat Bourbon Dr. Oetker  
1 plic Gelfix Extra 2:1 Dr. Oetker  
500 g zahăr

## 1 Pregătire:

Vișinele se spală, se scot sâmburii și se cântăresc 900 g. Două treimi din cantitatea de vișine se pasează, iar restul de vișine se taie în două. Se măsoară 100 ml lichior de coacăze.

## 2 Preparare:

Vișinele, lichiorul și zahărul vanilat Bourbon se pun într-o oală mare și se amestecă împreună cu zahărul și cu Gelfix Extra 2:1, apoi se amestecă bine. Amestecând continuu, se aduce compoziția la fierbere, la foc mare, apoi se continuă fierberea în clocot minim 3 minute. Se îndepărtează eventuala spumă formată și imediat se umplu până în margine borcanele pregătite în prealabil. Borcanele se închid cu capace cu filet, se răstoarnă și se lasă sprijinite pe capac circa 5 minute.

### Tip from the Test Kitchen

- Puteți prepara dulceața cu nectar de coacăze în loc de lichior.