



Dulceață de vișine și afine cu puține calorii

Se adaugă Gelfix cu îndulcitor din Ștevia Dr. Oetker

6 borcane 200 ml  grad de dificultate redus  up to 60 Min.



Ingrediente:

Pregătirea:

500 g vișine cântărite după pregătire
500 g afine cântărite după pregătire
350 g zahăr tos
1 plic Gelfix cu îndulcitor din Stevia Dr. Oetker

1 Pregătirea:

Vișinele se spală, se scot sâmburii și se cântăresc 500 g. Afinele se curăță, se spală și se cântăresc 500 g.

Prepararea:

Jumătate din cantitățile de fructe se pasează. Toate fructele se amestecă într-o oală, cu 2 linguri de zahăr și conținutul plicului de Gelfix cu îndulcitor din Stevia. Se pun la foc mare, amestecând continuu până la fierbere. Apoi se adaugă restul de zahăr și se amestecă din nou până când compoziția ajunge la fierbere. Se fierb 3-5 minute și apoi se iau de pe foc. Se îndepărtează spuma, dacă e cazul, apoi imediat se toarnă în borcanele pregătite în prealabil. Borcanele se închid cu capace, se răstoarnă și se lasă sprijinite pe capac circa 5 minute, în repaus.



Tip from the Test Kitchen

- În cazul în care la proba de gelificare (1-2 lingurițe de dulceață fierbinte întinse pe o farfurie) dulceața nu se întărește, se adaugă un plic de sare de lămâie Dr. Oetker, se amestecă bine și apoi se umplu borcanele. În funcție de anotimp se pot folosi și fructe congelate, caz în care acestea trebuie lăsate la decongelat în prealabil.

