

Dulceață de zmeură cu mentă

Delicioasă și fresh, pentru pofticioșii de toate vârstele!

6 borcane



grad de dificultate redus



up to 20 Min.



Ingrediente:

pentru dulceața de zmeură cu mentă:

- 1 kg zmeură (cântărire după pregătire)
- 500 g zahăr
- 1 plic Gelfix Extra 2:1 Dr. Oetker
- 3 lingurițe mentă tocată mărunt

1 Pregătire:

Zmeura se alege și se spală, apoi se cântărește 1 kilogram și pune compoziția într-o oală adâncă.

2 Preparare:

Se amestecă conținutul plicului de Gelfix Extra 2:1 cu zahărul conform instrucțiunilor de pe ambalaj și se adaugă peste zmeură, împreună cu menta.

3 Sub amestecare continuă, se aduce compoziția la punctul de fierbere și se mai lasă pe foc timp de cel puțin 3 minute, amestecând în continuare.

Durată de fierbere: 3 Minute

4 Se ia de oala de pe foc, 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.

Tip from the Test Kitchen

- Pentru un plus de rafinament și gust, se pot adăgua 100 ml de vin de porto în amestec, înainte de fierbere.