

# Dulceață de zmeură și căpșuni

Cu Gelfix se obțin întotdeauna cele mai bune dulceațuri

despre 5 borcane



grad de dificultate redus



up to 40 Min.



## Ingrediente:

### Ingrediente:

### Ingrediente:

- 600 g zmeură
- 400 g căpșune
- 1 plic Finesse coajă rasă de lămâie Dr. Oetker
- 1 plic Gelfix Super 3:1 Dr. Oetker
- 350 g zahăr

- 1** Pregătire: Se spală și se curăță fructele.
- 2** Preparare: Se pun fructele și Finesse-ul într-un vas. Se amestecă zahărul cu Gelfixul, se toarnă peste fructe și se amestecă bine. Amestecul se aduce la punctul de fierbere, la foc mare, amestecând continuu. Se fierbe în clocot timp de trei minute, sub amestecare continuă. Dacă e nevoie se ia spuma eventual formată, apoi imediat se toarnă în borcane umplându-le până la margine. Borcanele se închid cu capace Twist-off, se răstoarnă pe capac și se lasă astfel circa 5 minute.

### Tip from the Test Kitchen

- Puteți prepara dulceața cu 25 ml de îndulcitor lichid în locul zahărului. În acest caz puneți toate ingredientele de la început în vas și amestecați.
- Pentru o probă de gelificare, puneți 1-2 lingurițe de masă de fructe fierbinte pe o farfurie răcită. Dacă se încheagă înseamnă că și restul compoziției se va încheaga la fel. Dacă doriți o consistență mai tare, amestecați în piureul de fructe un plic de sare de lămâie Dr. Oetker și fie repetați proba.