

Dulceață de zmeură și nectarine

O dulceață de vară delicioasă!

8 borcane



grad de dificultate redus



up to 40 Min.



Ingrediente:

pentru dulceața de zmeură și nectarine:

700 g zmeură (cântărire după pregătire)

700 g nectarine (cântărire după pregătire)

350 g zahăr

1 plic Gelfix Super 3:1 Dr. Oetker

1 Pregătire:

Se spală bine nectarinele, după care se îndepărtează sâmburele și se toacă mărunt. Apoi, se spală și se alege zmeura. Toate fructele se pun într-o oală adâncă.

2 Preparare:

Se amestecă plicul de Gelfix Super 3:1 cu 2 linguri de zahăr, se toarnă în oală peste fructe și se omogenizează foarte bine. Se adaugă restul de zahăr și se amestecă până când compoziția ajunge la fierbere, în timp ce amestecați continuu.

- 3 Se lasă să fiarbă pentru cel puțin 3 minute, se înlătură spuma și imediat se umple borcanele pregătite și sterilizate în prealabil. Se închid cu capace cu filet, se răstoarnă și se lasă să stea sprințite pe capac circa 5 minute.

Durată de fierbere: 3 Minute