

Dulceață tonică de kiwi

Gust exotic și delicios

4 borcane 250 ml



grad de dificultate redus



up to 40 Min.



Ingrediente:

Ingrediente:

750 g kiwi

400 ml apă tonică

50 ml gin

1 linguriță coajă rasă de lămâie

1 linguriță mentă tocată

1 plic Gelfix Clasic 1:1 Dr. Oetker

1 kg zahăr

- 1** Pregătire: Se curăță bucățile de kiwi, se taie în cuburi mici și se cântăresc 750 g. Se rade coaja de lămâie și se taie mărunț menta. Se măsoară 50 ml de gin și 400 ml apă tonică.
- 2** Mod de preparare: Fructele de kiwi și apa tonică se pun într-o oală. Se amestecă conținutul plicului de Gelfix Clasic 1:1 cu două linguri de zahăr și se adaugă peste fructe. Se fierb la foc mare, amestecând continuu. De îndată ce amestecul fierbe constant se adaugă restul de zahăr, coaja de lămâie și menta. Se lasă să fiarbă amestecând permanent minim 3 minute și apoi se ia oala de pe foc. Se îndepărtează spuma. Se adaugă ginul, se umplu borcanele pregătite în prealabil, se sigilează, se întorc și se lasă 5 minute să se sprijine pe capac.