

# Jelevu vegan de portocale

Un jelevu vegan, amăruț-acrișor pentru micul dejun

8 borcane 200 ml



grad de dificultate mediu

up to 40 Min.



## Ingrediente:

### Pregătirea:

30 g coji de portocale de la 1-2 portocale bio  
850 ml suc de portocale proaspăt presat la rece (cca. 10 portocale)  
1 plic Gelfix Extra 2:1 Dr. Oetker

## 1 Pregătirea:

Portocalele bio se taie în felii foarte subțiri. Se taie coaja în fâșii subțiri apoi se cântăresc 30 g de coajă. Portocalele se storc și se măsoară 850 ml de suc.

## 2 Prepararea:

Sucul de portocale și coaja de portocale se amestecă bine cu zahărul gelifiant Dr. Oetker într-o oală. Se aduce amestecul la fiert sub **amestecare continuă** și se continuă **fierberea în clocot, amestecând constant, timp de minim 3 minute**. Dacă este cazul se îndepărtează spuma eventual formată apoi imediat amestecul se toarnă în borcanele pregătite în prealabil. Umplerea borcanelor se face complet, până în margine. Borcanele se închid cu capacele Twist-Off, apoi se răstoarnă și se lasă sprijinite pe capac circa 5 minute.

### Tip from the Test Kitchen

- În timpul răcirii, borcanele pot fi răsturnate de mai multe ori pentru a se asigura o distribuție cât mai uniformă a bucăților de coajă în jelevu.