

Pikáns ribizlidzsem



Könnyen elkészíthető

Hozzávalók:

600 g piros ribizli vagy málna
300 g grapefruit- vagy vérnarancsgerezd (mindkettőt előkészítve
lemérjük)
1 púpozott teáskanál **Dr. Oetker Citromsav**
1 tasak **Dr. Oetker Dzsemfix 1:1**
700 g cukor

Előkészítés:

A ribizlit vagy a málnát megmossuk és lecsöpögtetjük. A leszemezett gyümölcsből 600 g-ot kimérünk. A grapefruitot vagy a vérnarancsot meghámozzuk, a fehér részét is eltávolítjuk és a gerezdekből kimérünk 300 g-ot.

Elkészítés:

A gyümölcsöket enyhén turmixoljuk. A dzsemfixet összekeverjük a cukorral, hozzáadjuk a gyümölcsöt és az egészet egy főzőedényben jól elkeverjük. Az elegyet keverés mellett nagy lángon felforraljuk. Állandó keverés mellett legalább három percig zubogva forni hagyjuk, majd levesszük a tűzről. Ha szükséges, a habot eltávolítjuk a tetejéről. Azonnal üvegekbe töltjük és jól lezárjuk.

Tipp:

A pikáns ribizlidzsemnél a megadott gyümölcsfajtákat ízlés szerint variálhatjuk. Akik nem szeretik a grapefruit kissé kesernyés ízét, válasszák inkább a narancsot.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu



Mesterkonyha
Receptek és tippek

Recepteket keres, kérdése, észrevétele van?
Dr. Oetker Mesterkonyha · 9241Jánossomorja · www.oetker.hu
Telefon: 06-40-638-537 · E-mail: mkonyha@oetker.hu