

Feketeerdő lekvár



Könnyen elkészíthető

Hozzávalók:

1000 g meggy (előkészítve mérjük le)
1 tasak **Dr. Oetker Desszertöntet csokoládé**
250 ml víz
50 ml cseresznyepálinka
500 g cukor
1 tasak **Dr. Oetker Dzsemfix Extra 2:1**

Előkészítés:

A meggy szárát eltávolítjuk, majd a megmosott, kimagozott gyümölcsből 1000 g-ot kimérünk. A csokoládéöntetet elkészíthetjük 250 ml víz segítségével a tasakon található leírás alapján. (Fontos: tej helyett vízzel készítjük!) Végül kimérjük az 50 ml cseresznyepálinkát.

Elkészítés:

A meggyet enyhén turmixoljuk, hozzáadjuk a csokoládéöntetet és a pálinkát, majd egy főzőedénybe tesszük. A cukrot a dzsemfixszel elkeverjük, és a gyümölcshez adjuk. Az elegyet kevergetve, nagy lángon felforraljuk, állandó keverés mellett legalább 3 percig zubogva forni hagyjuk. A tűzről levesszük, ha szükséges, a habot eltávolítjuk a tetejéről. Azonnal üvegekbe töltjük, és jól lezárjuk.

Tipp:

Ha a lekvárhoz a tejberizst is szeretné elkészíteni, használja a **Dr. Oetker Tejberizsek** valamelyikét.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu

