

## Almazselé Calvadossal és pisztáciával



Könnyen elkészíthető

### Hozzávalók:

1250 ml almálé (lehetőleg 100%-os, lehet készen kapható is)  
200 ml Calvados vagy vodka  
50 g aprított pisztácia  
560 g cukor (480 g fruktóz) vagy 40 ml folyékony édesítőszer  
2 tasak **Dr. Oetker Dzsefix Szuper 3:1**

### Előkészítés:

Az almát megmossuk, lecsöpögtetjük, négybe vágjuk, levet nyerünk belőle, és azt lehűtjük. 1250 ml almalevet kimérünk. A pisztáciát felaprítjuk, és 50 g-ot kimérünk.

### Elkészítés:

A gyümölcslevet, a Calvadost és a pisztáciát egy főzőedénybe helyezzük. A cukrot (vagy az édesítőszert) a dzsefixszel elkeverjük, majd a gyümölcsléhez adjuk. Az elegyet erős lángon kevergetve felforraljuk, állandó keverés mellett 1-3 percig zubogva forni hagyjuk, majd levesszük a tűzről. Ha szükséges, eltávolítjuk a habot a tetejéről, ezután azon-nal üvegekbe töltjük. Hűlés közben többször megforgatjuk, hogy a pisztácia egyenletesen eloszoljon benne.

