

## Caipirinha zselé



Könnyen elkészíthető

### Hozzávalók:

Kb. 6 lime (zöld citrom)  
Kb. 4 citrom  
100 ml Cachaca (cukornádpálinka vagy fehér rum)  
400 ml Gyömbéres üdítő (Canada Dry)  
1 tasak **Dr. Oetker Dzsemfix 1:1**  
900 g cukor  
100 g barna cukor vagy nádcukor

### Előkészítés:

A limeokat forró vízzel megmossuk, megszáritjuk, vékonyan meghámozzuk, és a héját nagyon apró csíkokra vágjuk. Valamennyi lime és citrom levét kifacsarjuk, a gyümölcsmagot eltávolítjuk, és 250 ml levet kimérünk.

### Előkészítés:

A lime és a citromkeveréket egy főzőedénybe tesszük, hozzáadjuk a Cachacát és a Canada Dry-t. A dzsemfixet 2 evőkanál cukorral elkeverjük, majd a gyümölcsléhez adjuk. Az elegyet felforraljuk, majd a maradék cukrot is hozzákeverjük. Az egészet állandó kevergetés mellett újra nagy lángon felforraljuk, legalább 2 percig zubogva forni hagyjuk. A lime héját is a főzethez adjuk, és további 1 percig főzzük. Ha szükséges, a habot eltávolítjuk a tetejéről, és azonnal előkészített üvegekbe töltjük. Jól lezárjuk, és 5 percre fejjel lefelé állítjuk. Míg az üvegek kihűlnek, többször megforgatjuk azokat, hogy a lime héja egyenletesen elosztódjon.

### Tipp:

100 ml Cachacát helyettesíthetjük 50 ml limelé és 50 ml Canada Dry hozzáadásával.





© Copyright 2012 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - [www.oetker.hu](http://www.oetker.hu)