

Földieper-ribizli dzsem



Könnyen elkészíthető

Hozzávalók:

900 g földieper (előkészítve, lemérve)
100 ml feketeribizli nektár
1 citrom reszelt héja
500 g cukor
1 tasak **Dr. Oetker Dzsemfix Extra 2:1**

Előkészítés:

A földiepret megmossuk, megtisztítjuk, és apró darabokra vágjuk, 900 g-ot kimérünk.

Elkészítés:

A földiepret, feketeribizli nektárt, a citromhéjat egy főzőedényben összekeverjük. A cukrot a Dzsemfixszel elkeverjük, és a gyümölcsmasszához adjuk. Állandó kevergetés mellett a masszát nagy lángon felforraljuk, majd továbbra is keverve legalább 3 percig zubogva forni hagyjuk, végül levesszük a tűzről. Szükség esetén eltávolítjuk a habot a tetejéről, majd peremig töltjük az előkészített üvegeket. Mindegyiket lezárjuk, és a tetejére fordítva kb. 5 percig állni hagyjuk.

Tipp:

A feketeribizli nektár kis mennyiségben hosszú ideig különösen szép, sötét színt kölcsönöz az eperlekvárnak.

A dzsemet fagyasztott földieperből is elkészíthetjük, ehhez a fagyasztott gyümölcsből kimérjük az előírt mennyiséget, felengedjük, pépesítjük, és az így keletkezett gyümölcslevet használjuk fel.

Dr. Oetker Dzsemfix Extra 2:1 helyett 1 tasak **Dr. Oetker Befőzőcukor Extra 2:1-et** is használhatunk, ebben az esetben a fenti cukormennyiség nem kell az elkészítéshez.

Hogy megtudjuk megfelelő állagú lesz-e a lekvár, még forrón tegyük



tányérra a masszából 1-2 teáskanálnyit, és hagyjuk kihűlni. Ha szilárdabb állagú lekvárt szeretnénk, adjunk 1 tasak **Dr. Oetker Citromsavat** a forró masszához és végezzünk újra zselépróbát. A citromsav azonban savanyúbbá teszi a lekvárt.

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