

Kajszi-földieperlekvár olasz módra



Könnyen elkészíthető

Hozzávalók:

450 g sárgabarack (előkészítve mérjük le)
450 g földieper (előkészítve mérjük le)
250 ml fehérbor
100 ml Grappa (olasz törköly pálinka)
350 g cukor, gyümölcscukor vagy szorbit (vagy 25 ml folyékony édesítőszer)
1 tasak **Dr. Oetker Dzsemfix Szuper 3:1**

Előkészítés:

A sárgabarackot megmossuk, lecsöpögtetjük, félbe vágjuk, kimagozzuk, apróra vágjuk és lemérünk belőle 450 g-ot. A földieper szárát eltávolítjuk, megmossuk, lecsöpögtetjük, apróra vágjuk és lemérünk belőle 450 g-ot.

Elkészítés:

A gyümölcsök felét pürésítjük (turmixoljuk), egy főzőedénybe öntjük, hozzáadjuk a maradék gyümölcsöt és a fehérbort. A dzsemfixet két evőkanál cukorral elkeverjük, majd a gyümölcshöz adjuk. Az elegyet állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk, majd a maradék cukrot is hozzáadjuk. Az egészet állandó keverés közben újra felforraljuk, legalább 3 percig zubogva forni hagyjuk. Végül levesszük a tűzről és hozzáadjuk a grappát. Ha szükséges a habot eltávolítjuk a tetejéről, és azonnal az előkészített üvegekbe töltjük, jól lezárjuk, majd 5 percre fejjel lefelé állítjuk.

Tipp:

- A lekvárt dzsemfix helyett készíthetjük 1 tasak **Dr. Oetker Diabetikus Befőzőcukor** felhasználásával is.





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