

Egzotikus narancszselé

Egzotikus narancsos finomság

kb. 4 üveg ((200 ml-es)



Könnyen elkészíthető

up to 20 Min.



Hozzávalók:

A lekvárhoz:

750 ml narancslé

400 g cukor

1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix 2:1

3 ek. Blue Curacao (vagy Blue

Curacao szörp)

A narancslevet egy főzőedénybe öntjük. A cukrot a dzsemfixhez keverjük, majd hozzáadjuk a narancsléhez. Az egészet állandó kevergetés mellett nagy lángon felforraljuk, majd továbbra is keverve 3 percig forni hagyjuk. Hozzáadjuk a Blue Curacaót. Ha szükséges, a habot eltávolítjuk a tetejéről, és azonnal az előkészített üvegekbe töltjük, jól lezárjuk, majd 5 percre fejjel lefelé állítjuk.

Tip from the Test Kitchen

- A zselét Dr. Oetker Dzsemfix2:1 és a cukor helyett Dr. Oetker Befőzőcukor Extrával is elkészíthetjük.
- A zselé állagának ellenőrzéséhez, tegyünk egy kis tányérra 1-2 evőkanálnyit, majd hagyjuk kihűlni. Ha szilárdabb dzsemet szeretnénk, akkor adjunk 10 gramm Dr. Oetker Citromsavat a forró masszához.