


Eper-prosecco dzsem

Ízletes ajándék a vendégeknek eperből

kb. 6 üveg ((200 ml-es))

 Könnyen elkészíthető

 up to 40 Min.



Hozzávalók:

Az elkészítéshez:

750 g eper (előkészítve mérve)

200 ml Prosecco (száraz)

1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix 3:1

350 g cukor

1 Előkészítés:

Az epret megmossuk, megtisztítjuk, 750 g-t kimérünk belőle, majd kb. a felét pépesítjük, a másik felét apróra vágjuk.

2 Elkészítés:

Az epret, a proseccot és a dzsemfixszel elkevert cukrot egy nagy főzőedényben alaposan összekeverjük. Állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk. Forrás után a dzsemet folyamatos keverés mellett további 3 percig forni hagyjuk, majd levesszük a tűzről. Ha szükséges, a főzés közben keletkezett habot eltávolítjuk a tetejéről. Az előkészített üvegeket azonnal peremig töltjük és csavaros tetővel (twist-off befőttesüveg tető) lezárjuk. Az üveget rögtön megfordítjuk és a tetejére fordítva kb. 5 percig állni hagyjuk.