

Eper szörp

Egy ínycsiklandó szörp az eper zamatával

kb. 4 üveg ((500 ml-es))    Könnyen elkészíthető up
to 40 Min.

1 Előkészítés:

A földiepret a szárától megtisztítjuk, megmossuk, lecsöpögtetjük, apróra vágjuk, és 1000 g-ot kimérünk belőle. A földiepret a forrásban lévő vízzel leöntjük, és kb. 20 percig állni hagyjuk, majd átszűrjük.

2 Elkészítés:

Az átszűrt folyadékot egy főzőedénybe öntjük. Hozzáadjuk a két evőkanál cukorral elkevert dzsemfixet és a citromsavat. Az elegyet állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk, majd a maradék cukrot is hozzáadjuk. Az egészet állandó keverés közben újra felforraljuk, 2 percig zubogva forni hagyjuk. Ha szükséges a habot eltávolítjuk a tetejéről. A forró gyümölcslevet azonnal az előkészített üvegekbe töltjük, jól lezárjuk, és hűvös helyen tároljuk.

Hozzávalók:

Az elkészítéshez:

1000 g földieper (előkészítve mérjük le)
1 liter forró víz
1000 g cukor (nádcukor, gyümölcscukor, szorbit,
vagy 70 ml folyékony édesítőszer)
10 g Dr. Oetker Citromsav
1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix 2:1

Tip from the Test Kitchen

- Az eperszörp nagyszerű öntet lehet fagyalathoz vagy pudinghoz is. Üdítő italként fogyasztva, 3 evőkanál szörpöt adagoljunk 200 ml vízhez.