

Eperszörp

Ellenállhatatlan gyümölcsnedű eperből

kb. 5 üveg ((500 ml-es))



Kis gyakorlat szükséges



up to 40 Min.



Hozzávalók:

Az elkészítéshez:

- 1000 ml forralt víz
- 1000 g földieper (előkészítve mérjük le)
- 2 csapott tk. Dr. Oetker Citromsav (10 g)
- 1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix 2:1
- 750 g cukor

1 Előkészítés:

Az epret a szárától megtisztítjuk, megmossuk, lecsepegtetjük, apró darabokra vágjuk, 1000 g-ot kimérünk és egy főzőedénybe öntjük. Az epret a forrásban lévő vízzel leöntjük, és kb. 20 percig állni hagyjuk, majd átszűrjük.

2 Elkészítés:

Az átszűrt folyadékot a főzőedénybe visszaöntjük. Két evőkanál cukorral a dzsemfixet és a citromsavat elkeverjük, és a folyadékhoz adjuk. Az elegyet állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk, majd a maradék cukrot is hozzáadjuk. Az egészet állandó keverés közben újra felforraljuk, és további 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.

Tip from the Test Kitchen

- A szörp kiváló frissítő hideg szódavízhez vagy pezsgőhöz keverve.