

# Feketeerdő zselé

Feketeribizlis, meggyes, szedres különlegesség

kb. 2 üveg ((350 ml-es))



Könnyen elkészíthető

up to 20 Min.



## Hozzávalók:

### A lekvárhoz:

400 ml feketeribizlilé (kb. 600 g gyümölcsből)  
200 ml meggylé (kb. 350 g kimagozott gyümölcsből)  
150 ml szederlé (kb. 250 g gyümölcsből)  
10 g Dr. Oetker Citromsav  
280 g cukor (vagy 240 g gyümölcscukor ill. szorbit vagy 20 ml folyékony édesítőszer)  
1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix 3:1

## 1 Előkészítés:

A gyümölcsöket megmossuk, lecsöpögtetjük, levüket kipréseljük.

## 2 Elkészítés:

A gyümölcsök levét a citromsavval egy főzőedénybe öntjük, jól elkeverjük. A dzsemfixet két evőkanál cukorral elkeverjük, majd a gyümölcsléhez adjuk. Az elegyet állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk, majd a maradék cukrot is hozzáadjuk. Az egészet állandó keverés közben újra felforraljuk, a zselét fél percig zubogva forni hagyjuk, végül levesszük a tűzről. Ha szükséges a habot eltávolítjuk a tetejéről, és azonnal az előkészített üvegekbe töltjük, jól lezárjuk, majd 5 percre fejjel lefelé állítjuk.