

Foci lekvár

A szurkolók kedvence

kb. 6 üveg ((200 ml-es))



Kis gyakorlat szükséges

up to 40 Min.



Hozzávalók:

A kivi lekvárhoz:

750 g kivi (előkészítve mérjük le)
250 g Dr. Oetker Befőzőcukor
Extra 2:1

A kókusz-dinnye lekvárhoz:

600 g sárga héjú mézdinnye
100 g kókuszreszelék
100 g cukor
1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix 3:1

Eper lekvárhoz:

750 g eper (előkészítve mérjük le)
250 g Dr. Oetker Befőzőcukor
Extra 2:1

1 Előkészítés:

A Befőzőcukorból 250 -250g-ot, a cukorból és a kókuszreszelékből 100-100 g-ot kimérünk.

2 Elkészítés:

Kivi lekvár: A kiwit meghámozzuk, apró kockákra vágjuk, 750 g-ot kimérünk, pürésítjük, majd egy főzőedénybe öntjük. Hozzáadjuk a kimért befőzőcukrot, és jól elkeverjük. Az elegyet állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk, majd további keverés mellett 3 percig zubogva forni hagyjuk. Ha szükséges, a habot eltávolítjuk a tetejéről, és azonnal az előkészített üvegeket 1/3 részig megtöltjük, és 10 percig hűlni hagyjuk.

Kókusz-dinnye lekvár: A dinnye héját levágjuk, a magját kanállal kiszedjük, majd apró kockákra vágjuk, 600 g-ot kimérünk, majd pürésítjük. Hozzáadjuk a kimért cukrot, a dzsemfixet, és jól elkeverjük. Az elegyet állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk, hozzáadjuk a kimért kókuszreszeléket, majd további keverés mellett 3 percig zubogva forni hagyjuk. Ha szükséges, a habot eltávolítjuk a tetejéről, majd egy evőkanál segítségével a kiwi lekvárra rétegezzük, és 10 percig hűlni hagyjuk.



Eper lekvár: Az epret a szárától megtisztítjuk, megmossuk, apró kockákra vágjuk, pürésítjük, majd egy főzőedénybe öntjük. Hozzáadjuk a kimért befőzőcukrot, és jól elkeverjük. Az elegyet állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk, majd további keverés mellett 3 percig zubogva forni hagyjuk. Ha szükséges, a habot eltávolítjuk a tetejéről, majd egy evőkanál segítségével a kókusz lekvárra rétegezzük. Az üvegeket jól lezárjuk, és hűlni hagyjuk.

Az üvegeket ezúttal ne állítsuk fejjel lefelé, mert összekeveredik a három réteg!

