



Földieper-ribizli dzsem

Eperdzsem a ribizli páratlan ízével kombinálva

kb. 6 üveg ((200 ml-es)

 Könnyen elkészíthető

 up to 60 Min.



Hozzávalók:

A dzsemhez:

900 g földieper

100 ml feketeribizlilé

1 db citrom reszelt héja

500 g cukor

1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix 2:1

1 Előkészítés:

A földiepret megmossuk, megtisztítjuk, és apró darabokra vágjuk, 900 g-ot kimérünk.

2 Elkészítés:

A földiepret, feketeribizli nektárt, a citromhéjat egy főzőedényben összekeverjük. A cukrot a Dzsemfixszel elkeverjük, és a gyümölcs masszához adjuk. Állandó kevergetés mellett a masszát nagy lángon felforraljuk, majd továbbra is keverve legalább 3 percig zubogva formi hagyjuk, végül levesszük a tűzről. Szükség esetén eltávolítjuk a habot a tetejéről, majd peremig töltjük az előkészített üvegeket. Mindegyiket lezárjuk, és a tetejére fordítva kb. 5 percig állni hagyjuk.

Tip from the Test Kitchen

- A feketeribizli nektár kis mennyiségben hosszú ideig különösen szép, sötét színt kölcsönöz az eperlekvárnak.
- A dzsemet fagyasztott földieperből is elkészíthetjük, ehhez a fagyasztott gyümölcsből kimérjük az előírt mennyiséget, felengedjük, pépesítjük, és az így keletkezett gyümölcslevet használjuk fel.
- Dr. Oetker Dzsemfix Extra 2:1 helyett 1 tasak Dr. Oetker Befőzőcukor Extra 2:1-et is használhatunk, ebben az esetben a fenti cukormennyiség nem kell az elkészítéshez.
- Hogy megtudjuk megfelelő állagú lesz-e a lekvár, még forrón tegyünk tányérra a masszából 1-2 teáskanálnyit, és hagyjuk kihűlni. Ha szilárdabb állagú lekvárt szeretnénk, adjunk 10 gramm Dr. Oetker Citromsavat a forró masszához és végezzünk újra zselépróbát. A citromsav azonban savanyúbbá teszi a lekvárt.