

Karamellás körte dzsem

A körte és a karamell páratlan találkozása

kb. 4 üveg ((350 ml-es))



Kis gyakorlat szükséges

up to 40 Min.



Hozzávalók:

A dzsemhez:

- 100 g cukor
- 50 ml víz (hideg)
- 50 ml víz (forrásban lévő)
- 1 kg körte (előkészítve mérjük le)
- 1 db citrom leve
- 5 g Dr. Oetker Citromsav
- 1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor
- 400 g cukor
- 1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix 2:1
- 50 ml körtepálinka

Kis edényben felfőzzük a cukrot a hideg vízzel, és magas hőfokon addig forraljuk, amíg a karamell megbarnul. Ekkor levesszük a tűzhelyről, hozzáadjuk a forrásban lévő vizet és megkeverjük. Felhasználásig szobahőmérsékleten tartjuk. A körtét lemosva, meghámozva félbevágjuk, majd a magok eltávolítása után apró darabokra vágjuk, és 1 kg-ot lemérünk. A körtét, citromlevet, citromsavat, vanillincukrot és a karamellt főzőedénybe tesszük. A kimért cukorból 2 evőkanálnyit elvegyítünk a dzsemfixszel, majd a karamellás gyümölcsmasszához adjuk. Mindezt alapos keverés közben, magas hőfokon felforraljuk. Amint az egész, folyamatos keverés mellett zubogva forr, hozzá - adjuk a többi cukrot. Ekkor, tovább keverve, újra felforraljuk, és állandó keveréssel 1 percre hagyjuk forni. Utána levesszük a tűzhelyről, és belekeverjük a körtepálinkát. Szükség esetén eltávolítjuk a habot, majd peremig töltjük az előkészített üvegeket, mindegyiket lezárjuk, és a tetejére fordítva kb. 5 percre állni hagyjuk.

Tip from the Test Kitchen

- A körtepálinkát ízlés szerint körtelével vagy - nektárral helyettesíthetjük.
- Ez, és még több hasonló recept megtalálható a Grafo Könyvkiadó és Terjesztő Kft. gondozásában megjelent Dr. Oetker - Befőzés című könyvben is.