



Ribizli-duó

Fertődi finomság

kb. 6 üveg ((200 ml-es))

 Könnyen elkészíthető

 up to 40 Min.



Hozzávalók:

Az elkészítés:

500 g piros ribizli (előkészítve mérve)

500 g fekete ribizli (előkészítve mérve)

1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix 4:1
250 g cukor

1 Előkészítés:

A ribizliket megmossuk, szárukat eltávolítjuk. Kimérünk kétszer 500 g-ot, majd pépesítjük.

2 Elkészítés:

A ribizli masszát, a dzsemfixet és a cukrot egy nagy főzőedényben jól összekeverjük. Állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk. Forrás után a dzsemet folyamatos keverés mellett további 3 percig forni hagyjuk, majd levesszük a tűzről. Ha szükséges, a főzés közben keletkezett habot eltávolítjuk a tetejéről. Az előkészített üvegeket azonnal peremig töltjük és csavaros tetővel (twist-off befőttesüveg tető) lezárjuk. Az üvegeket rögtön megfordítjuk és a tetejére fordítva kb. 5 percig állni hagyjuk.

Javaslat:

A megmaradt ribizlipépből likőr készíthető. A masszát egy tálban összekeverjük 500 g barna cukorral és 700 ml vodkával. Egy hétig állni hagyjuk, alkalmanként megkeverjük. Majd egy szűrőn keresztül az elkészült likőrt üvegbe töltjük.