

Rózsaszirmos eperzselé

Reggeli a rózsakertben

kb. 5 üveg ((200 ml-es)



Könnyen elkészíthető

up to 40 Min.



Hozzávalók:

Az elkészítéshez:

kb. 10 db rózsaszirm

500 g földieper (előkészítve, lemérve)

1 db lime leve

100 ml Rosé bor

650 ml almalé (szűrt)

1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix 3:1

1 Előkészítés:

A rózsaszirmokat megtisztítjuk, rövid ideig megmossuk, majd hagyjuk lecsepegni. A földiepret megmossuk, megpucoljuk, pépesítjük, majd 500 g-ot kimérünk. A szirmokat és az epret egy tálba tesszük. A lime levét, a bort és az almalevet egy főzőedényben felforraljuk, majd a szirmokra öntjük és elkeverjük. Egy evőkanál segítségével a szirmokat a folyadékban picit megnyomkodjuk. Az alaplevet hagyjuk kihűlni, majd lefedve min. 12 órára a hűtőszekrénybe helyezzük.

2 Elkészítés:

Az alaplevet egy kis lyukú szűrőn átpasszírozzuk és a levét felfogjuk. A levét a dzsemfix-szel jól elkeverjük. Állandó kevergetés mellett a masszát nagy lángon forrásba hozzuk, majd továbbra is keverve legalább 3 percig zubogva forni hagyjuk. Ha szükséges a habot eltávolítjuk a tetejéről, azonnal előkészített üvegekbe töltjük, jól lezárjuk, majd 5 percre fejjel lefelé állítjuk.

Tip from the Test Kitchen

- A bort helyettesíthetjük almalével is.