


Sárgabarackdzsem banánnal

Sárgabarackos banános különlegesség

kb. 7 üveg ((200 ml-es)

 Könnyen elkészíthető

 up to 60 Min.



Hozzávalók:

A dzsemhez:

850 g sárgabarack (előkészítve mérjük le)

400 g banán (előkészítve mérjük le)

5 g Dr. Oetker Citromsav

1 tasak Dr. Oetker Befőzőcukor Extra 2:1

A sárgabarackot megmossuk, lecsöpögtetjük, kimagozva kis kockákra vágjuk, és 850 g-ot lemérünk. A banán héját lehúzzuk, majd apróra daraboljuk és lemérünk 400 g-ot. A gyümölcsöket és a citromsavat főzőedényben alaposan összevegyítjük a befőzőcukorral. Az egészet keverés közben, magas hőfokon felforraljuk, majd folyamatos keveréssel 1 percig hagyjuk zubogva forni. Utána levesszük a tűzhelyről. Szükség esetén eltávolítjuk a habot, ezután peremig töltjük az előkészített üvegeket, mindegyiket lezárjuk, és a tetejére fordítva kb. 5 percig állni hagyjuk.

Tip from the Test Kitchen

- 100 g sárgabarackot ízlés szerint helyettesíthetünk 100 ml sárgabaracklikőrrel.
- Ez, és még több hasonló recept megtalálható a Grafo Könyvkiadó és Terjesztő Kft. gondozásában megjelent Dr. Oetker - Befőzés című könyvben is.