

Конфитюр с кайсии и ягоди

Чудесна комбинация от любимите плодове за конфитюри ягоди и кайсии.

about 7 буркана ((200 мл)



Easy

up to 40 Min.



Съставки:

Продукти:

500 г ягоди (почистени, претеглени)
500 г кайсии (почистени, претеглени)
1 пак. лимонена киселина
Dr.Oetker
1 пак. Гелфикс Екстра 2:1
Dr.Oetker
500 г захар

1 Подготовка:

Измийте, почистете ягодите и кайсиите и нарежете на ситно. Претеглете по 500 г от двата плода.

2 Приготвяне:

Смесете плодовете в подходящ за варене съд. Разбъркайте 2 с.л. захар от претеглената захар със съдържанието на пакетчето Гелфикс Екстра 2:1 и прибавете към плодовата смес.

Сложете сместа да заври при средна температура като разбърквате непрекъснато. Пожелание може да остраните пяната. След като сместа заври, прибавете останалата захар и разбъркайте добре. Конфитюрът трябва да ври около 3-5 мин при непрекъснато бъркане. След това добавете и лимонената киселина и оставете да ври още минута. По желание можете да отстраните пяната.

3 Отстранете конфитюра от огъня и веднага го разпределете в предварително измитите и подсушени бурканчета.

Затворете бурканчетата, обърнете ги с капачката надолу и ги оставете така около 5 мин.