


Конфитюр с ябълки и сини сливи на два слоя

Двойна сладост

6 буркана ((200 мл))

   Medium

 up to 60 Min.



Съставки:

Продукти:

500 г ябълки

1 пак. Гелфикс Екстра 2:1

Dr.Oetker

500 г захар

500 г сини сливи

1 пак. Гелфикс Екстра 2:1

Dr.Oetker

500 г захар

- 1** Измийте, обелете, почистете и нарежете ябълките на малки кубчета. Претеглете 500 г. В подходящ съд за варене ги пасирайте. Към тях добавете 2 с.л. захар с пакетче Гелфикс Екстра 2:1 и разбъркайте добре. Сложете сместа да заври като бъркате постоянно. След завиране добавете останалата захар и оставете да ври 3-5 мин. Напълнете до половина бурканчетата с горещия конфитюр. Оставете да се охлади за половин час.
- 2** През това време почистете и нарежете сините сливи на малки кубчета и претеглете 500 г. Смесете 2 с.л. захар с пакетче Гелфикс Екстра 2:1 и разбъркайте добре в плодовата смес. Сложете да заври и след това добавете останалата захар. След като кипне, оставете да ври около 3-5 мин.
- 3** С готовия сливов конфитюр допълнете вече пълните с ябълков конфитюр бурканчета. Затворете бурканчетата добре. Съхранявайте на хладно и тъмно място.