

# Малинов конфитюр с мента

Аристократичен малинов конфитюр с портвайн и свежа мента.

about 6 буркана ((200 мл))



Easy

up to 20 Min.



## Съставки:

### Продукти:

1000 г малини  
100 мл вино (Портвайн)  
1 пак. Гелфикс Екстра 2:1  
Dr.Oetker  
500 г захар  
about 3 с.л. мента (ситно нарязана)

## 1 Подготовка:

Почистете, измийте и отцедете добре малините. Претеглете 1000 г.

## 2 Приготвяне:

Смесете малините и портвайна в подходящ съд за варене. Смесете 2 с.л. захар със съдържанието на пакетчето Гелфикс Екстра 2:1 и ги добавете към плодовата смес. Сложете сместа да заври при средна температура при непрекъснато разбъркване.

След като заври, прибавете останалата захар и разбъркайте добре. Конфитюрът трябва да ври около 3-5 мин при непрекъснато бъркане. По желание отстранете пяната. Накрая добавете листенцата мента.

- 3 Свалете конфитюра от котлона и веднага го разпределете в предварително измитите и подсушени бурканчета. Затворете бурканчетата, ги обърнете с капачката надолу. Оставете ги така за 5 мин. Съхранявайте на тъмно и хладно място.

Внимание: Добавянето на мента намалява трайността на конфитюра.

Tip from the Test Kitchen

- Sie können den Portwein auch weglassen oder stattdessen Traubensaft nehmen.
- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen reifen Früchten **1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure** unterrühren und noch einmal aufkochen.