

Žele od ribiza i malina uz dodatak crnog vina

Žele okusa ribiza i malina s finom notom crnog vina

oko 6 staklenki po 200 ml



potrebno malo iskustva

do 40 Min.



Sastojci:

Sastojci:

650 ml soka od ribiza (od cca. 1100 g ribiza)
250 g malina (vagane pripremljene)
1 omot Dr. Oetker Džemfix Super 3:1
350 g voćnog šećera
100 ml suhog crnog vina

1 Priprema:

Operite ribiz, u ekspresnom loncu ili pomoću sokovnika na paru iscijedite sok i izmjerite 650 ml. Maline proberite i izvažite 250 g. (Napomena: Molimo da slijedite upute proizvođača.)

2 Postupak:

Sok i maline stavite u lonac. Džemfix Super 3:1 pomiješajte s 2 žlice voćnog šećera i dobro pomiješajte s voćem. Miješajući zakuhajte na jakoj vatri, dodajte ostatak voćnog šećera i uz stalno miješanje kuhajte najmanje 3 min. Dodajte crno vino. Eventualno skinite pjenu i odmah do ispod ruba ulijte u pripremljene staklenke. Zatvorite poklopcima s navojem, okrenite naopačke i pustite da odstoje otprilike 5 minuta na poklopcu.



Tip from the Test Kitchen

- Umjesto svježih malina možete koristiti i duboko smrznuto voće, ali ga odmrznite prije pripremanja.
- Umjesto voćnog šećera možete koristiti i običan šećer ili pak sladilo. Za sladilo uzmite mjeru koja prema proizvođaču odgovara količini od 350 g šećera.
- Za probu čvrstoće, izvadite 1-2 žličice voćne mase na ohlađeni tanjurić. Ako očvrstne onda će sigurno dobiti takvu konzistenciju i u staklenkama. Ukoliko niste zadovoljni s gustoćom, dodajte u vruću smjesu 5-10 g Dr. Oetker Limunske kiseline. Nakon toga ponovite probu čvrstoće.

