

Dulceață de mere și zarzăre galbene cu cidru

5 borcane (250 ml)



Grad de dificultate redus



circa 40 Min.

**Ingrediente:**

400 g mere
400 g zarzăre galbene
200 ml cidru (vin de mere)
1 plic Gelfix Clasic 1:1 Dr. Oetker
1 kg zahăr

- 1 Pregătire: Merele se curăță de coajă, se taie mărunt și se cântăresc 400 g. Zarzărele galbene se spală, se scot sămburii, se taie mărunt și se cântăresc 400 g. Se măsoară 200 ml cidru .
- 2 Preparare: Fructele și cidrul se pun într-o oală și se amestecă bine laolaltă. Conținutul plicului se amestecă cu două linguri de zahăr, se adaugă peste compoziție și se amestecă foarte bine, apoi se pune la foc mare. După ce clocotește, se ia oala de pe foc, se adaugă restul de zahăr și se pune din nou la fiert. Se fierbe 1-2 minute, amestecând continuu, apoi se ia de pe foc. Se îndepărtează spuma, dacă e cazul, apoi se toarnă imediat în borcanele pregătite în prealabil. Borcanele se închid cu capace, se răstoarnă și se lasă așa, sprijinite pe capac, circa 5 minute.

Sugestie

- Puteți prepara dulceața și cu suc de mere în loc de cidru.