

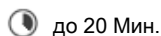


# Ягодов конфитюр с касис

около 5 - 6 буркана (250 мл)



Лесно



до 20 Мин.



## Продукти:

750 г ягоди

около 250 мл сок от касис/френско грозде (от около 400 г плодове)

600 г захар

1 пак. Гелфикс Екстра 2:1 Dr.Oetker

1 пак. лимонена киселина Dr.Oetker

## 1 Приготвяне:

Измийте и почистете касиса, оставете да се отцеди и изстискайте сока от плодовете - отделете точно 250 ml. Измийте и почистете ягодите, оставете ги да се отцедят и ги нарежете на дребно.

Смесете ягодите, сока от касис и лимонената киселина в подходящ съд за варене. Смесете 2 с.л. захар със съдържанието на пакетчето Гелфикс Екстра 2:1 и ги прибавете към плодовата смес.

Сложете сместа да заври при средна температура, като разбърквате непрекъснато. След завиране прибавете останалата захар и разбъркайте добре. Конфитюрът трябва да ври около 3 – 5 мин. при непрекъснато бъркане. По желание може да отстраните пяната.

Свалете сладкото от огъня и веднага го разпределете в предварително измитите и подсушени бурканчета. Затворете добре бурканчетата, обърнете ги с капачката надолу и ги оставете около 5 мин.



© Д-р Йоткер България ЕООД, 1510 София, [www.oetker.bg](http://www.oetker.bg)

Е-Mail: [office@oetker.bg](mailto:office@oetker.bg), Тел.: (02) 943 11 16