

Mandarinková marmeláda Extra s rumem

asi 6 sklenic à 200 ml



Jednoduchý



do 30 Min.



Přísady:

1,3 kg mandarinky (oloupané a odšťavněné)

pomerančová kůra (z 1 chemicky neošetřeného pomeranče)
nakrájená na slabé proužky

1 balíček Gelfix Extra 2:1 Dr. Oetker

500 g cukr

1 zarovnaná KL Kyselina citrónová Dr. Oetker

100 ml rum

- 1 Na přípravu marmelády nalijeme do hrnce šťávu a kůru a na mírném ohni povaříme asi 20 minut, dokud kůra nezměkne. Přidáme Gelfix smíchaný se 2 PL cukru. Za stálého míchání asi 1 minutu důkladně povaříme. Přidáme zbytek cukru, kyselinu citrónovou, přivedeme do varu a povaříme ještě minimálně 5 minut.
- 2 Na talířek kápneme 1 – 2 KL právě uvařené marmelády. Když je po vychladnutí málo tuhá, přidáme do směsi 2 zarovnané KL Kyseliny citrónové Dr. Oetker, krátce povaříme a zkoušku zopakujeme.
- 3 Případnou pěnu odebereme, přilijeme rum, zamícháme a ihned plníme do připravených sklenic až po okraj. Sklenice uzavřeme víčkem, obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku.

Tip:

- Na přípravu marmelády lze použít řepný i třtinový cukr.
- Pokud chceme hrubší texturu marmelády, ovoce neodšťavníme ale krátce rozmixujeme ponorným mixérem.