

Ribizlis szilvalekvár

Kb. 6 üveg (200 ml-es)



Könnyű



max. 40 perc

**A lekvárhoz:**

500 g szilva (előkészítve mérjük le)

500 g átpasszírozott piros ribizli (előkészítve mérjük le)

400 g cukor

1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix Szilvához

1 Előkészítés:

A szilvát megmossuk, a magját eltávolítjuk és apró darabokra vágjuk. Kimérünk 500 g-ot és pépesítjük. A ribizlit megmossuk, a szárát eltávolítjuk és pépesítjük. Egy szűrőn keresztül átpasszírozzuk, és 500 g-ot kimérünk.

2 Elkészítés:

A gyümölcspürét a dzsemfixszel és a kimért cukorral egy nagy főzőedényben jól összekeverjük. Magas fokozaton állandó keverés mellett felforraljuk, majd forrás után 3 percig zubogva forni hagyjuk (keverés mellett). Ha szükséges a habot eltávolítjuk. Az előkészített üvegeket peremig töltjük, jól lezárjuk és legalább 5 percre fejjel lefelé állítjuk.

A Mesterkonyha tippje

- A szilva helyett használhatunk átpasszírozott áfonyát, akár fagyasztottat is. A fagyasztott gyümölcsöket felolvasztás után, lepecsegtetve mérjük ki.