

Vegyes gyümölcsdzsem hagyományosan és cukorbetegnek - készítette Nemeskövi Dénes mesterszakács



Hozzávalók:

kb. 1,5 kg feketeribiszke (lehet pirosribiszke is), egres és meggy vegyesen (tisztítva mérve 1.25 kg), 50 dkg kristálycukor vagy ennek megfelelő folyékony édesítőszer, 1 csomag (25 gramm) Quittin 2:1 (zselésítőszer befőzéshez)

1. Több kisebb üveget alaposan fertőtlenítünk: forró, mosószeres vízzel kimossuk, alaposan kiöblítjük, majd anélkül, hogy különösebben lecsöpögtetnénk, tepsire rakjuk és kb. 120 °C-os sütőbe tesszük kb. 15 percre. Az összes gyümölcsöt megtisztítjuk, és egy lábásba rakjuk. A cukrot rászórjuk, illetve ha folyékony édesítőszerrel dolgozunk, akkor annak a kupakján ki lehet mérni, hogy az adott mennyiségű cukor helyett mennyi édesítőszert kell használni, így ezt adjuk hozzá a gyümölcshöz, a zselésítővel egyetemben.

2. Kevergetve 5 percig főzzük, majd azon forrón fertőtlenített, kis üvegekbe töltjük, csavaros tetővel szorosan lezárjuk, és 10-15 percre a feje tetejére állítjuk. Ezután megfordítjuk, hűlni hagyjuk, végül száraz, hűvös helyre rakjuk.