

Eperlekvár light (csökkentett cukortartalommal)



Hozzávalók:

kb. 7 kg érett, édes eper (tisztítva 6,5 kg),
2 kg kristálycukor, 5 csomag (25 gramm)
Dzsemfix 3:1 (zselésítőszer befőzéshez), 2
citrom leve

1. Kb. 25 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 is jó, ha a befőzéshez szánt üvegeket vízzel teletöltjük, fazékba rakjuk, és annyi vizet öntünk köré, hogy ellepje az üvegeket, majd a tűzre tesszük. Köré dobáljuk a csavaros tetőket is. Addig forraljuk, míg az üvegekben is elkezdett forni a víz. Ekkor a tűzről levesszük, és amikor már nem annyira forró, a vizet kiöntjük belőle, és az üvegeket egy tiszta asztalterítőre rakjuk üregükkel lefelé, hogy lecsöpöghessen. Mellérakjuk a tetejüket is.
2. Az epret megtisztítjuk: egy nagy műanyagtálba szűrőbetétet teszünk, az epret belerakjuk. Annyi hideg vizet folytatunk rá, hogy a gyümölcsöt ellepje. Az epret ebben átmoszuk, de nem áztatjuk sokáig, hanem a szűrő segítségével kiemeljük. Ezt a műveletet még egyszer-kétszer megismételjük, egész addig, míg a gyümölcs alatti víz már nem lesz homokos. Ekkor az epret lecsöpögtetjük, lecsumázzuk, azaz a szárát kivágjuk — azért nem előbb, mert itt a legpuhább a gyümölcs húsa, és mosás közben innen szívna meg magát vízzel — és egy lábasba rakjuk.
3. A cukrot és a zseléfixet rászórjuk, a citrom levét ráfacsarjuk - ez nemcsak ízesíti a lekvárt, de az eper is pirosabb marad tőle. Többször belekeverve fölforraljuk, majd 5 percig főzzük. Merülőmixerrel pürésítjük. Azon forrón a fertőtlenített, kis üvegekbe töltjük, csavaros tetővel szorosán lezárjuk, és 10-15 percre a feje tetejére állítjuk. Ezután megfordítjuk, nagy tiszta paplanba csomagolva hűlni hagyjuk. Száraz, hűvös helyre rakjuk.