



Tekst i zdjęcie: **fanthomas** - SzeF Kuchni (1060)

Galaretka z porzeczek i malin

Galaretkę z samych porzeczek zaleca się przygotowywać na surowo, gdyż zawiera ona wtedy dużo witaminy C.

Składniki:

- porzeczka czerwona, 1 kg
- malina, 50 dag
- cukier, 80 dag

Sposób przygotowania:

Owoce opłukać, przebrać, u porzeczek oberwać szypułki i rozmiąć. Do miazgi owocowej dodać 0.5 l wody i gotować około 5 minut. Odcisnąć sok i zmierzyć. Odważyć cukier biorąc na 1 l soku 80 dkg cukru. Gotować sok bez cukru 15–20 minut, następnie wsypać cukier i dalej gotować często mieszając. W czasie gotowania zbierać pianę tworzącą się na powierzchni. Galaretka jest wtedy gotowa, gdy kropla soku przeniesiona na zimny spodek ścina się. Gorącą galaretkę wlewać do słoików; po ostudzeniu na powierzchni galaretki położyć krążek zwilżonego spirytusem pergaminu. Słoiki uszczelnić pechem, zakleić celofanem.

