

Žele od bazginih cvjetova

Voćni žele sa sokom od jabuka

oko 5 staklenki po 200 ml



potrebno malo iskustva

up to 40 Min.



Sastojci:

Sastojci:

- 350 ml bistrog soka od jabuke
- 400 ml temeljca od bazginih cvjetova *
- 150 g šećera
- 1 omot Dr. Oetker Džemfix Extra 2:1

1 Priprema:

Ulijte sok od jabuke i temeljac u lonac. Izmiješajte šećer i Džemfix Extra, pa dodajte u mješavinu od temeljca i soka od jabuke. Miješajući zakuhajte na jakoj vatri i uz stalno miješanje kuhajte najmanje 3 min. Eventualno skinite pjenu i odmah do ispod ruba ulijte u pripremljene staklenke. Zatvorite poklopcima s navojem (twist-off®), okrenite naopačke i pustite da odstoje otprilike 5 minuta na poklopcu.

*Temeljca od bazginih cvjetova (za otprilike 1 l):

20 bazginih cvjetova provucite kroz hladnu vodu (nikako tekuću vodu!) i ostavite da se dobro ocijede na kuhinjskom ubrusu. Škarama odrežite peteljke. Zakuhajte 750 ml vode s 500 g šećera i ostavite da kipi 2 min. Skinite lonac sa štednjaka, umiješajte 20 g Dr. Oetker Limunske kiseline i 2 vrha noža Dr. Oetker Konzervansa. Bazgine cvjetove stavite u vatrostalnu posudu (zapremnine oko 2 l) koja se može zatvoriti i prelijte šećernom otopinom. Ostavite poklopljenu posudu da odstoje 5 dana na tamnom i hladnom mjestu (najbolje u hladnjaku). Tekuću izlijte u cjediljku u koju ste položili kuhinjski ubrus. Procijeđenu tekućinu koristite dalje kao temeljac.



Tip from the Test Kitchen

- Za probu želiranja, stavite 1-2 žličice kuhane mase na rashlađeni tanjur. Ako se proba stisne, odnosno očvrsne, onda će i ostatak vašeg želea u staklenkama dobiti dovoljnu čvrstoću. Ukoliko želite veću čvrstoću, umiješajte 5 g Dr. Oetker Limunske kiseline u vruću masu i napravite još jednu probu želiranja prije nego što žele počnete ulijevati u staklenke.

