

Konfitura z galaretką porzeczkową



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

morele	2 kg
cukier	2,40 kg
woda	0,8 l
sok porzeczkowy	1 l
cukier	800 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na konfiturę:

morele, woda i cukier 1, 20 kg. Niezbyt duże owoce moreli sparzyć, przelać zimną wodą i obrać ze skórki, a następnie przepołować i oddzielić pestki. Połowę cukru zagotować z wodą. Do wrzącego syropu włożyć połówki moreli i tylko raz zagotować, a następnie zszumować i odstawić.

Następnego dnia dodać do konfitury resztę cukru i znów zagotować. Po trzecim gotowaniu odlać syrop z konfitury. Oddzielnie przygotować galaretkę, z soku porzeczkowego i cukru 400 g. Gdy galaretka krzepnie, włożyć do niej morele i zagotować. Gorącą konfiturę nakładać do słoików, zamknąć.