



Jablečné želé s kousky hrušek

asi 3 sklenice



snadná příprava

do 30 minut



Přísady:

Přísady:

Vanilkový lusl Bourbon Dr. Oetker

800 ml šťáva jablečná

200 g hrušky oloupaných a

nakrájených na malé kousky

1 balíček Gelfix Extra 2:1 Dr.

Oetker

500 g cukr

- 1 Vanilkový lusl podélně rozřízneme a nožem vyškrábneme dřev.
- 2 Ve větším hrnci promícháme šťávu s kousky hrušek a vanilkovou dřev.
- 3 Obsah balíčku Gelfix smícháme se 2 PL cukru a přidáme do směsi. Směs za stálého míchání asi 1 minutu důkladně povaříme. Poté odstavíme.
- 4 Přidáme zbytek cukru a přivedeme do varu. Za stálého míchání směs důkladně povaříme minimálně 5 minut. Na talířek kápneme 1-2 KL právě svařeného želé. Pokud je po vychladnutí málo tuhé, vmícháme ještě 2 zarovnané KL Kyseliny citrónové Dr.Oetker.
- 5 Případnou pěnu odebereme a plníme do připravených sklenic až po okraj. Sklenice uzavřeme pečlivě víčkem, obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku.

Tip:

- Aby byly kousky hrušek v želé rovnoměrně rozloženy, při chladnutí sklenice několikrát otočíme.

