




Rozkvetlé rebarborovo-bezové želé

asi 5 sklenic (á 350 ml)

   snadná příprava

 do 40 minut



Přísady::

Přísady:

asi 1,6 kg rebarbora (850 ml rebarborové šťávy)
bez černý (5 květenství)
1 balíček Gelfix Klasik 1:1 Dr. Oetker
1 kg cukr

- 1 Na přípravu želé rebarboru očistíme a nakrájíme na malé kousky. Rozmixujeme ponorným mixérem a šťávu přes cedník vylisujeme. Květy bezu opláchneme a kvítky otrháme.
- 2 Do velkého hrnce nalijeme rebarborovou šťávu a přidáme Gelfix smíchaný se 2 PL cukru. Za stálého míchání asi 1 minutu důkladně povaříme. Přidáme zbytek cukru, přivedeme do varu a povaříme ještě minimálně 5 minut
- 3 Na talířek kápneme 1–2 KL právě svařeného želé. Pokud je po vychladnutí málo tuhé, vmícháme ještě 2 zarovnané KL Kyseliny citrónové Dr.Oetker.
- 4 Případnou pěnu odebereme, vmícháme otrhané kvítky bezu a ihned plníme do připravených sklenic až po okraj. Sklenice uzavřeme víčkem, obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku.

Tip:

- TIP: Aby se kvítky bezu dobře v želé rozdělily, je nutné sklenice během chladnutí několikrát otáčet.

