



Švestkovo-hrušková omáčka

asi 5 sklenic



snadná příprava

do 35 minut



Přísady::

Přísady:

750 g hrušky oloupaných, zbavených jádřinců a nakrájených na malé kousky

750 g švestky očištěných, odpeckovaných a nakrájených na malé kousky

250 ml šťáva pomerančová , 100% džusu

citrónová šťáva (z 1 citrónu)

2 ks skořice celé

1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker

1 balíček Gelfix Super 3:1 Dr. Oetker

350 g cukr

- 1 Do velkého hrnce vložíme hrušky a švestky. Přidáme džus, šťávu, skořici a vanilínový cukr a promícháme. Obsah balíčku Gelfix Super smícháme s 2 PL cukru a přidáme k ovoci. Za stálého míchání asi 1 minutu důkladně povaříme.
- 2 Přidáme zbytek cukru a přivedeme do varu. Za stálého míchání důkladně povaříme minimálně 5 minut. Na talířek kápneme 1- 2 KL právě svažené omáčky. Pokud je po vychladnutí málo tuhá, vmícháme ještě 2 zarovnané KL Kyseliny citrónové Dr.Oetker.
- 3 Případnou pěnu odebereme a ihned plníme do připravených sklenic až po okraj. Uzavřeme víčky, sklenice obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku.

Tip:

- Doba trvanlivosti asi 6 měsíců. Můžeme podávat ve vrstvách s tvarohovým dezertem.

