

Gelée de groseilles et cassis

Duo de groseilles rouges et noires !

environ 6 pots de 200 ml



Débutant

up to 40 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 écumoire

environ 6 - 7 pots à confiture

Ingrédients:

750 gr. de groseilles

750 gr. de cassis

1 paquet de Sucre gélifiant

Fruttina Extra 2:1 Dr.Oetker

- 1 Lavez les fruits, égouttez-les. Egrenez les groseilles et le cassis.
- 2 Placez les baies dans une casserole, faites cuire, puis pressez les fruits à travers une passoire fine pour en récupérer le jus.
- 3 Placez le jus dans un faitout ou une marmite et mélangez avec le sucre gélifiant. Portez le tout à ébullition sur feu vif. Maintenez l'ébullition env. 3 min. supplémentaires à gros bouillons en remuant constamment, puis retirez du feu. Retirez l'écume si nécessaire.
- 4 Remplissez immédiatement les pots préalablement préparés à ras bords. Fermez puis retournez les pots et laissez reposer env. 5 min.

Conseils

- Pour vérifier la prise en gelée, versez avec une cuillère un peu de confiture sur une assiette froide et laissez refroidir. La cuisson est terminée si la confiture se fige rapidement et se couvre d'une légère pellicule que l'on peut froncer du bout des doigts. Vous pouvez ensuite remplir vos pots.
- Pour une meilleure prise en gelée, vous pouvez rajouter le jus d'un citron à la préparation chaude. Refaites un 2ème test de prise en gelée.