detkityumen.ru

Джем из сливы с грецкими ор.

Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

слива 1500 кг.
сахар 800-1000 кг.
грецкий орех - 70 гр.
коньяк - 20 гр.
вода - 150 гр.
цера лимона - 1 ч.л.

Приготовление:

Это самое лучшее варенье которое я пробовала! Но обязательно нужно ложить цедру лимона и коньяк) Может конечно это сказывается мое долгое воздержание от спиртного в связи с планированием беременности и кормлением грудью)))
Оригинал рецепта я взяла здесь Ссылка

Готовите сливы, моете, очищаете от плодоножек и косточек, кладем в кастрюлю и заливаем водой. Варим под крышкой (чтобы сливы размякли), первый раз я варила минут пять, второй дольше. Закономерность такая, чем меньше варите до измельчения блендером, тем гуще в итоге получается джем (не могу объяснить почему).
Затем прямо в кастрюле я измелчила сливы блендером до интересующей вас консистенции. Только будьте осторожны, блендер горячее не очень то любит горячее.
Затем добавляем сахар, цедру лимона, грецкие орехи, коньяк. Сахар можно добавлять по вкусу. Мне понравился более кисленький вариант.
Затем варите на среднем огне минут 15 непрерывно помешивая. Далее время варки время варки тоже на ваше усмотрение, до необходимой густоты.
Затем все по обычной схеме, раскладываете по стерильным банкам и убираете на хранение.

Приятного аппетита)

02.10.2014

Tyume_nochka

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/152/