

Angrešťová marmeláda s rumem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

4550 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **20 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/angrestova-marmelada-s-rumem>

Příprava

Nezralý angrešt pomeleme na mlýnku na ovoce. Na marmeládu potřebujeme 1 litr vylišané šťávy. Získanou šťávu z angreštu zahřejeme k bodu varu. Po částech vsypeme cukr a snažíme se, abychom nepřerušili bod varu. Povaříme asi 5 minut, vmícháme vanilkové cukry a odstavíme. Sebereme nežádoucí pěnu a vmícháme rum. Marmeládu naplníme do malých skleniček a sterilujeme 15 minut při 85°C.

Tip k receptu

Lepší je dát vanilkový cukr, aroma vanilky se lépe zachová. Je-li angrešt už zralý, tak doporučuji přidat 1 Želírfix 1:1.



Ingredience

- 2 kg nezralého angreštu
- 90 dkg cukru krystal
- 5 - 10 sáčků vanilkového cukru (vanilínový)
- 50 ml rumu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročná,
Zavařeniny, Jídlo na každý den