

Konfitury porzeczkowe



Moje pierwsze konfitury. Nigdy dotąd nie robiłam, ponieważ dostawałam krocie od taty i od teściowej. Tym razem jednak przywiozłam od teściów takie michy porzeczek, że mimo upieczenia dwóch ciast, muffinów, ugotowania kompotu i zjedzenia na spólkę z córką pół kilograma owoców na świeżo, nadal porzeczki zalegały w lodówce. Tak więc chwyciłam za telefon, zadzwoniłam do taty i zrobiłam konfitury z czerwonej porzeczki. I już wiem, że zrobię jeszcze, bo są przepyszne. Receptura prosta, choć na pierwszy rzut oka może tak nie wygląda.

Składniki:

- 600g czerwonej porzeczki
- 580g cukru żelującego (u mnie Diamant) 1:1

Dodatkowo:

- 4-5 słoiczków

Wykonanie:

1. Porzeczki płuczemy na sicie pod bieżącą wodą, przebieramy i zostawiamy na kilkanaście minut, by

obciekły.

2. Owoce obieramy z gałązek i wrzucamy do wysokiego garnka. Dodajemy cukier (generalnie daje się cukru żelującego tyle samo, co owoców, ale dla mnie byłoby to za słodkie). Dokładnie mieszamy, częściowo ugniatając, przykrywamy pokrywką i odstawiamy na godzinę, półtorej.

3. Słoiki (mnie wyszły cztery o pojemności około 200ml) dokładnie myjemy w gorącej wodzie i wycieramy. Pokrywki nie powinny być wgniecione, ani uszkodzone, bo konfitury się nie zamkną. Słoiki wstawiamy do piekarnika na kratkę i nagrzewamy do niskiej (150-180 stopni Celsjusza) temperatury. Wyparzamy je 15-20 minut, po czym wyłączamy piekarnik.

4. Konfiturę zagotowujemy, ciągle mieszając. Od chwili gdy pojawią się bąbelki, gotujemy na małym ogniu przez 4 minuty, stale mieszając.

5. Zdejmujemy z palnika (najlepiej przestawić na zimny palnik lub zdjąć z kuchenki w ogóle). Szumy (pianę) delikatnie zdejmujemy.

6. Wyjmujemy słoiki z piekarnika, napełniamy konfiturą. Dokładnie wycieramy ranty tak, by były czyste i nie zachlapanne, mocno zakręcamy i ustawiamy do góry dnem.

7. Po 20 minutach słoiki odwracamy i zostawiamy do ostygnięcia. Dobrze zamknięte powinny mieć wklęsnięte pokrywki.

