

Paradisæble gelé



2 glas à 700 g

Paradisæbler har et højt indhold af pektin, så man er næsten sikker på et vellykket resultat. Geléen får i øvrigt en særdeles indbydende rosa farve.

Saften

3 kg paradisæbler

1,2 l vand

Æblerne vaskes omhyggeligt og halveres, stilk og blomst kan blive på.

Hvis man ikke bruger en saftkoger, bringes æblerne langsomt i kog sammen med vandet og koger over svag varme i omkring en ½ time. Man skal være opmærksom på, at æblerne ikke koger til mos, da saften derved vanskeligt løber igennem.

Hældes derefter gennem en saftpose, der forinden er opvredet i kogende vand, og kan henstå natten over. Derved opnår man, at al saften løber igennem, det sidste saft indeholder mest pektin, er det stof der danner gelé. Resultat, 1 liter færdig saft.

Geléén

Målestoksforhold. Til ½ l saft tilsættes 375 g syltesukker med pektin, 1 vaniljestag og 1 tsk konserveringsmiddel. Skal nu koge over kraftig varme i 4-5 minutter.

Gryden tages fra varmen og tilsættes sukker og kornene fra vaniljestangen og der røres med raske tag, til sukkeret er helt opløst. Sættes igen over varmen, blot nogle få minutter.

Skummes omhyggeligt, for hvis der kommer skum i geléen, bliver den uklar.

Til sidst slukkes der for varmen og konserveringsmiddel røres i.

Geléén hældes glassene som er rengjort i kogende vand og konserveringsmiddel. Tilbindes først dagen efter.

Et godt tips: Træk en gren af citronmelisse gennem geléen, inden den er færdigkogt. Det giver geléen en udsøgt smag.

Kilde: Inspireret af Tulle's opskrifter på greiersen.dk
04.09.2013