Sirop de vișine cu suc de mere

Timp de preparare: 25 min · Timp de gătire: Până la consistența dorită · Porții: 1



INGREDIENTE

- 1 kg vișine fără sâmburi
- 600 ml suc natural de mere
- 50 ml suc de lămâie — cantitatea pentru întregul lot

PREPARARE

1. Spală vișinele și scoate sâmburii. Cântărește fructele după curățare.
2. Pune vișinele într-o cratiță cu sucul natural de mere și sucul de lămâie. Fierbe la foc moderat până fructele se înmoaie.
3. Separă lichidul de fructe prin strecurare, păstrând ambele părți.
4. Fierbe separat lichidul strecurat până ajunge la concentrația dorită. Consistența se apreciază după răcirea unei probe.
5. Toarnă siropul în sticle curate. După răcire, păstrează-l la frigider. Pentru congelare, folosește recipiente potrivite.

Gemul și siropul se pregătesc din același lot, așa că ingredientele se cântăresc o singură dată. Cantitatea de suc de lămâie este pentru întregul lot. Durata fierberii depinde de vas, de cantitatea de fructe și de sucul separat. Pentru păstrarea în cămară, este necesară o metodă de conservare validată pentru această compoziție. Ghid de păstrare