Ricetta: Marmellata di mele, uva e frutti di bosco

Istruzioni No. 1352

Livello di difficoltà: Avanzato

Orario di lavoro: 1 Ora 30 Minuti

Iniziate la mattina con una marmellata fatta in casa! La marmellata di mele, uva e frutti di bosco è davvero deliziosa!



Le mele conferiscono alla marmellata una sottile nota acidula, mentre i frutti di bosco le conferiscono un bel colore scuro. Tutti i frutti utilizzati naturalmente conferiscono un sapore sensazionale.

Per circa 1 litro di marmellata sono necessari

- 200 g di mele, crostata
- 150 g di uva
- 150 g di frutti di bosco
- 500 g di zucchero da cucina

Ecco come si fa a bollire il tutto:

Lavare la frutta. Poi sbucciate le mele e togliete i torsoli. Ora tagliate le mele in pezzi più piccoli e assicuratevi di utilizzare solo frutta in perfette condizioni, senza macchie marce.

Preparate i vasetti di conservazione per riempirli successivamente con la marmellata. I vasetti devono essere bolliti e puliti.

Mettete la frutta in una pentola, mescolate lo zucchero da conserva e portate il composto a ebollizione, mescolando finché non si forma una schiuma in superficie.

A questo punto la marmellata viene versata calda nei vasetti di conservazione. Il bordo del vasetto deve rimanere pulito per garantire una buona conservazione della marmellata. Il coperchio va chiuso subito dopo il riempimento: il vapore della marmellata calda crea il vuoto e conserva la marmellata.

Suggerimenti extra:

Schiuma della marmellata

Potete eliminare la schiuma dalla marmellata bollente prima di riempirla e gustarla alla prossima occasione: una vera delizia per il palato!

Frutti alternativi

La ricetta può essere personalizzata: al posto dei frutti di bosco si possono usare, ad esempio, kiwi o bacche di lillà.

Dettagli dell'articolo:

Numero di articolo	Nome dell'articolo	Quantità
17628	Vasetti VBS con coperchio a vite "Round", 170 ml3 pz.	1
761277	Set di 3 pennarelli a punta fine per zig zag	1
537599	Etichette" adesive	1