

Galaretka z dyni z cynamonem

Aromatyczna galaretka z dynią i cynamonem

ok. 5 słoików (po 200 ml)



średni

40 Min.



Składniki:

Składniki:

500 g dyni
200 ml wody
1 łyżeczka Cynamonu mielonego z Indonezji Dr. Oetkera
1 opak. Żelfixu 3:1 Dr. Oetkera
350 g cukru
7 łyżek wódki
10 kropli Aromatu pomarańczowego Dr. Oetkera

Sposób przygotowania:

Dynię obierz ze skóry, usuń pestki, pokrój w drobną kostkę. Dynię przelóż do garnka i podlej wodą, dodaj cynamon, gotuj ok. 10 minut. Garnek odstaw z ognia. Masę przestudź, zmiksuj dokładnie przystawką do rozdrabniania. Wsyp Żelfix ponownie zagotuj. Następnie dodaj cukier, wymieszaj i zagotuj. Do masy dodaj wódkę i aromat pomarańczowy, wymieszaj. Gorącą galaretkę nakładaj do wyparzonych słoików. Słoiki szczelnie zamknij i ułóż do góry dnem do wystudzenia.