Grzanki z kozim serem i konfiturą figową

czas przygotowania: 25 min

poziom trudności: średni

Składniki

GRZANKI:

- kozi ser - 100g
- szynka parmeńska - kilka plasterków
- rucola - według uznania
- orzechy włoskie - kilka sztuk

KONFITURA FIGOWA:

- figi (dojrzałe) - 1kg
- cukier - 400g
- Konfiturex 3:1 Gellwe - 1 opakowanie
- sok z cytryny - z 1 szt.

Sposób przygotowania

1. Umyj figi, usuń twarde końcówki i pokrój na mniejsze kawałki.
2. Do garnka z figami wsyp Konfiturex i dokładnie wymieszaj (bez cukru na tym etapie). Podgrzewaj na średnim ogniu, mieszając, aż masa zacznie wrzeć.
3. Dodaj cukier i sok z cytryny. Gotuj jeszcze ok. 3–5 minut od momentu ponownego zagotowania.
4. Nałóż trochę konfitury na zimny talerzyk – jeśli szybko tężeje, jest gotowa.
5. Gorącą konfiturę przelej do wyparzonych słoików, zakręć i odstaw do góry dnem na ok. 5–10 minut.
6. Chrupiące kromki bagietki ułóż na dużym półmisku lub drewnianej desce.
7. Każdą grzankę posmaruj cienką warstwą konfitury figowej, a następnie ułóż kawałki koziego sera. Jeśli używasz rolady, pokrój ją w plastry; miękki ser możesz delikatnie rozkruszyć lub rozsmarować.

8. Całość udekoruj listkami rukoli, kawałkami szynki parmeńskiej oraz posiekanymi orzechami włoskimi.

9. Dla przełamania smaku możesz dodać kilka kropli miodu lub odrobinę świeżo mielonego pieprzu.

10. Podawaj od razu, jeszcze lekko ciepłe – świetnie sprawdzą się jako elegancka przekąska, przystawka do wina lub element deski tapas.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Grzanki z kozim serem i konfiturą figową

Konfiturex 3:1 30g

Konfiturex to produkt żelujący do dżemów i konfitur. Zawartość opakowania służy do przygotowania konfitury lub dżemu z kilograma owoców.

Mieszanka żelująca do konfitur i dżemów niskosłodzonych. Zawartość opakowania wystarczy do przygotowania konfitury lub dżemu z 1 kg owoców + 0,35 kg cukru.
Produkt na bazie naturalnej pektyny owocowej.

Warto pamiętać:
Aby konfitura zachowała piękny kolor i wyrazisty smak (szczególnie ze słodkich owoców), należy dodać szczyptę kwasku cytrynowego Gellwe.

Opakowanie zawiera: 30g