

Konfitura wiśniowa



czas przygotowania: **15 min**



poziom trudności: **łatwy**



Składniki

- Konfiturex 2:1 Gellwe - 2 opakowania
- wiśnie - 2 kg
- cukier - 1 kg
- rum - 50 ml

Sposób przygotowania

- 1 Wiśnie, umyj i usuń pestki. Owoce włóż do garnka i wymieszaj z Konfiturexem, zagotuj ciągle mieszając. Do gotujących owoców wsyp cukier i całość gotuj 2-3 minuty.
- 2 Zdejmij z ognia, dodaj rum (nie koniecznie) i mieszaj do momentu zaniku piany.
- 3 Gorącą konfiturę przelej do wyparzonych słoiczków i szczelnie zamknij.
- 4 Ułóż do góry dnem na 10 minut.
- 5 Smacznego!



Produkty Gellwe użyte w przepisie **Konfitura wiśniowa**



Konfiturex 2:1 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 kwasu cytrynowego Gellwe.

Opakowanie zawiera: 30g