

FEKETE BERKENYE LEKVÁR

Hozzávalók:

0,6 kg fekete berkenye bogyó

0,4 kg szilva

1 nagy alma (15-20 dkg)

1 bio citrom

1 csomag Cukor Stop zselésítő befőzőszer + Stevia/ cukor

vagy 500 gr. zselésítő cukor 2:1

300 ml víz

Elkészítés:

A gyümölcsöket mossuk, tisztítjuk, magozzuk. A berkenyét 300 ml vízzel feltesszük főni. A forrástól számítva 10 perc után hozzáadjuk a meghámozott, cikkekre vágott almát és a szilva felét. Főzzük ismét 10 percig, majd botmixerrel pépesítjük. A másik rész szilvát is pépesítjük nyersen és hozzákeverjük a befőzőszert, a megmosott és felkarikázott citromot. Hozzáadjuk az áttört berkenyészilvához, majd az édesítőt/ cukrot is belekeverjük. Kavargatva főzzük még 8-10 percig. Forrón sterilizált üvegekbe szedjük. Sterilizálni vagy a sütőben tudjuk, vizes tepsibe állítva az üvegeket, vagy a mosogatógépünkben 70 fokon. Száraz dunsztban hagyjuk kihűlni, kb. 24 órát.