

Marmelada od aronije



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **950 g** isceenih bobica aronije
- **3** narandže
- **1** limun
- **200 g** kristal šećera
- **500 ml** vode
- **1 kesica** Džem fix-a 2:1
- **2 kašike** kristal šećera

Priprema

Istovremeno sa izradom sirupa napravila sam i marmeladu od isceenih bobica aronije, po sopstvenom receptu. Isceene bobice aronije sam izmerila i ustanovila da imam 950 g istih. Narandžama i limunu oguliti koru i dobro ocistiti od bele gorke kore. Razdvojiti na kriške, ocistiti od koštica i izmiksati u caši za frape.

Sok izruciti u posebnu posudu. Džemfix pomešati sa 2 kašike kristal šećera i staviti sa strane do upotrebe. U caši za frape u nekoliko navrata izmiksati bobice aronije i svaki puta u šacu za frape dodati gustog soka od narandže i limuna i vode da bi se bobice aronije prilikom miksiranja pretvorile u kašu (isceene bobice aronije nemaju sopstvenog soka, veoma su suve). Kašu od bobica staviti u šerpu te dodati 200 g kristal šećera

Staviti kuvati na srednju temperaturu uz neprestano mešanje cca 20 minuta (odnosno dok na dnu posude ne ostane trag od varjace). Dodati džemfix i kuvati uz neprestano mešanje cca 10 minuta. Vrucu marmeladu stavljati u tople sterilizovane staklenke, te pustiti da se iste potpuno ohlade, te zatvoriti. Od ove kolicine ja sam dobila 2 kg marmelade.

Savet