

Dulceata de caise

Dulceata de caise

Ingrediente :

1 kg caise, 500 g zahar gelifiant (2:1), 40 ml suc de caise sau caisata

Preparare :

se curata si se injumatatesc caisele. Se taie cuburi. Se amesteca cu zaharul, in vasul in care se vor fierbe. Se acopera si se lasa 4 ore sa se odihneasca. Se pun apoi la foc potrivit si se lasa sa dea un clocot, amestecindu-se mereu. Se lasa apoi sa fiarba la foc mic 5 minute. Se inglobeaza la final sucul de caise/caisata si se toarna dulceata in borcane. Se sigileaza borcanele si se lasa 5-10 minute cu capul in jos.