



ТВЪРДЕ ЛЕСНО СЛАДКО ОТ МАЛИНИ

СЪСТАВКИ

- 500 гр. пресни малини
- 800 гр. гранулирана бяла захар

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1. Загрейте предварително фурната до 120 °C и сложете захарта в тигана. Нагревайте я във фурната 15 минути.
2. Сложете малините в тенджерата и вдигнете температурата, за да заврят. Намачкайте малините с преса за картофи докато се нагриват, след което оставете да врят още минута, като разбърквате непрекъснато. Съвет: ако правите сладкото за деца, можете да използвате сито, за да отстраните семенцата преди да продължите със следващата стъпка.
3. Добавете топлата захар в тенджерата с малини и оставете да ври докато сместа не стане гелообразна. Направете теста с чинийката (вижте статията), за да се уверите, че сладкото се е сгъстило добре.
4. Свалете тенджерата от котлона и оставете да се охлади 15 минути. Разбърквайте периодично и напълнете топлите бурканчета, затворете плътно и оставете да се охладят.