Multi-syltetøy



Ingredienser

♥ 500 g rips
♥ 500 g solbær
♥ 500 g jordbær
♥ 0,5 dl vann
♥ 600 g syltesukker
♥ 1 vaniljestang

Fremgangsmåte

Ha rips og solbær i en kjele. Del jordbærene opp i mindre i biter.
Ha jordbærbiter i kjelen sammen med vannet. Tilsett frø fra vaniljestangen og ha også vaniljestangen i kjelen.

Kok opp og la bærene småkoke i noen minutter så de begynner å løse seg opp. Tilsett syltesukkeret og la syltetøyet koke opp igjen så sukkeret smelter og syltetøyet tykner litt i konsistensen. Rør hele tiden så syltetøyet ikke setter seg i bunnen av kjelen.

Fjern vaniljestangen.

Avkjøl syltetøyet litt før du har det på rene, varme syltetøyglass (eller syltetøyskål hvis du vil servere det med en gang).

Tips

♥ Det går fint å lage syltetøy av frosne bær. Det vil ta litt lenger tid før de tiner, men følg for øvrig den samme fremgangsmåten som ovenfor.

♥ Merk at sukkermengden er veiledende. Jeg synes den angitte mengde er passe, men du må selv smake deg til hvor søtt syltetøy du liker.

♥ Syltesukker er sukker tilsatt pektin og fås kjøpt i de fleste velassorterte matvarebutikkene. Pektin gjør at syltetøyet tykner mer enn om du bruker vanlig sukker, men bortsett fra at syltetøyet blir litt tynnere, går det helt greit å lage syltetøy med vanlig sukker.

♥ Syltetøyet bør oppbevares kjølig. Syltetøy i åpen syltetøyskål bør spises opp i løpet av noen dager. Skal du oppbevare det over lengre tid, anbefaler jeg deg å fryse det ned enten i syltetøyglass (ikke fyll dem helt fulle ellers sprekker glassene i fryseren) eller i plastbokser.

♥ Denne porsjonen syltetøy gir ca to store syltetøyglass. Det er bare å gange opp oppskriften hvis du vil lage en større porsjon.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/multi-syltetoy