Det søte liv...

Jordbær- og bringebærsyltetøy med pasjonsfrukt



Ingredienser

♥ 300 g jordbær (friske eller frosne)
♥ 200 g bringebær (friske eller frosne)
♥ 300 g sukker
♥ 0,5 dl sitronsaft
♥ 3 pasjonsfrukt
♥ 1 pk Jam syltepulver (45 g, se tips)

Fremgangsmåte

Ha jordbær, bringebær, halvparten av sukkeret og sitronsaft i en kjele. Bruker du frosne bær, kan du gjerne la de ligge og tine en stund i kjelen først.

Varm opp blandingen på middels varme under omrøring, til den når kokepunktet. La syltetøyet småkoke i ca. 5 minutter så du ser at noen av bærene begynner å gå i stykker, men ikke alle.

Ta kjelen av platen. Bland Jam syltepulver med resten av sukkeret. Ha dette i kjelen. Ha også fruktkjøttet fra pasjonsfruktene i kjelen.

Rør godt og varm opp blandingen på nytt til den når kokepunktet. La syltetøyet småkoke i 1-2 minutter.

Hell syltetøyet på varme, rene glass med tett lokk, eller i en syltetøyskål dersom du ønsker å servere det med en gang.

Tips

♥ Jeg synes den angitte mengden sukker gir passe søtt syltetøy, men du kan bare redusere mengden dersom du ønsker å bruke mindre sukker.

♥ Jam syltepulver (1 pk er på 45 gram) inneholder sukker og pektin, som gjør at syltetøyet blir litt tykkere i konsistensen enn om du bare bruker vanlig sukker. Du kan alternativt bytte ut sukkeret med syltesukker (fås kjøpt i de fleste store matbutikkene). Da trenger du ikke Jam syltepulver, for syltesukkeren inneholder også pektin. Du kan lage syltetøy med bare vanlig sukker også, men da bør du la det koke inn litt så det ikke blir alt for tynt i konsistensen.

♥ Denne porsjonen er ikke større enn at du kan ha det du lager i kjøleskapet. Syltetøyet holder seg i flere dager i kjøleskapet. Det er også fint å fryse ned.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/jordbaer-og-bringebaersyltetoy-med-pasjonsfrukt