Hermetiske plommer



Ingredienser

♥ ca. 2 kg plommer

Sukkerlake:
♥ 1 liter vann
♥ 800 g sukker
♥ 1 sitron
♥ 2 vaniljestenger

Valgfri smakstilsetning:
♥ 2 kanelstenger eller
♥ 2,5 dl konjakk (se tips)

Fremgangsmåte

Forberede plommene:
Skyll plommene godt. Hvis du vil kan du dele plommene på midten og fjerne stenene (se tips). Du kan også flå plommene for det tynne skallet hvis du vil, men det er ikke nødvendig (se tips).

Sterilisere syltetøyglass:
Finn frem syltetøyglass (jeg brukte 2 glass som rommer 1,5 liter hver). Sett dem på en stekeplate midt i ovnen, som er varmet opp til 100°C. La glassene stå i ovnen i minst 10 minutter. Glassene kan gjerne stå i ovnen til de er klare til å fylles.

Sukkerlake:
Ha vann, sukker, presset saft fra sitron og vaniljestenger (snitt opp og skrap ut frøene) i en nokså stor kjele (du skal ha plass til plommene). Hvis du vil, kan du også

ha kanelstenger i kjelen.

Varm opp blandingen til kokepunktet. Ta kjelen av platen og legg plommene i den varme sukkerlaken. La de ligge der i ca. 5 minutter.

Løft ut plommene med en hullskje og legg dem i varme, steriliserte syltetøyglass helt opp til kanten (se tips). Legg også vaniljestang (og eventuelt kanelstang) i glassene.

Fyll opp glassene med den varme sukkerlaken (og eventuelt konjakk, se tips).

Spe om nødvendig med ekstra sukkerlake slik at glassene blir helt fylt opp (se tips). Lukk glassene.

"Koking" i stekeovnen:
Sett de fylte glassene på en stekeplate i ovnen, som fortsatt er varmet opp til 100°C.

La glassene stå i ovnen i 1 time. Denne stekingen i ovnen gjør at plommene blir møre.

Ta de varme glassene forsiktig ut av ovnen og avkjøl. Sett glassene kjølig og vent i minst 1 uke før servering.

Servering:
Server plommene med vaniljeis, vaniljesaus eller pisket krem. Litt nøtter gir deilig crunch. Husk å ta med noe av sukkerlaken, for den har kjempegod smak og gjør desserten saftig.

Tips

♥ Det er ikke nødvendig å fjerne stenene fra plommene. Jeg gjorde det med plommene i det ene glasset, mens jeg lot plommene i det andre glasset være hele. Fordelen med å fjerne stenene er at du slipper å tenke på dem ved servering.

♥ Det er heller ikke nødvendig å flå plommene, men du kan gjøre det hvis du vil. Legg plommene i så fall i en kjele med kokende vann i ca 1 minutt. Ha dem deretter i en kjele med iskaldt vann. Du vil da se at det ytre skinnet løsner og kan dras av plommene.

♥ Syltetøyglassene bør fylles helt opp med sukkerlake. Dersom det ikke er nok i kjelen, kan du lage ekstra sukkerlake. Bruk 1 dl sukker til 1 dl vann, og gi blandingen et oppkok så sukkeret løser seg opp før du heller laken på glasset.

♥ Vaniljestenger i sukkerlaken gir deilig smak på plommene. Du kan i tillegg bruke kanelstang hvis du liker det. Jeg brukte ikke kanelstenger, men hadde 2,5 dl konjakk i det ene glasset. Plommene blir da en voksendessert, som ikke kan serveres til barn.

♥ Hermetiske plommer i uåpnet glass har svært lang holdbarhet. Jeg liker å oppbevare glassene i kjøleskapet, og da holder plommene seg gode i minst 1 år.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/hermetiske-plommer