



Rozkvitnuté rebarborovo-bazové želé

Chutné rebarborové želé s jemnou vôňou bazy si môžete pripraviť jednoducho aj Vy pomocou Gelfixu Klasik 1:1 Dr. Oetker.

asi 5 poháre à 350 ml



stredná obťažnosť

do 40 minút



Prísady::

Prísady:

850 ml rebarborová šťava (asi z 1,6 kg rebarbory)
5 ks kvet bazy čiernej
1 balíček Gelfix Klasik 1:1 Dr. Oetker
1 kg cukor

- 1 Na prípravu želé rebarboru očistíme a nakrájame na malé kúsky. Rozmixujeme ponorným mixérom a šťavu cez sitko prelisujeme. Kvety bazy opláchneme a kvietky otrháme.
- 2 Do veľkého hrnca nalejeme rebarborovú šťavu a pridáme Gelfix zmiešaný s 2 PL cukru. Za stáleho miešania asi 1 minútu dôkladne povaríme. Pridáme zvyšok cukru, privedieme do varu a povaríme ešte minimálne 5 minút.
- 3 **Skúška tuhnutia:**
Na tanierik kvapneme 1-2 KL práve prevareného želé. Ak je po vychladnutí málo tuhé, vmiešame ešte 2 zarovnané KL Kyseliny citrónovej Dr. Oetker.
- 4 Prípadnú penu odoberieme, vmiešame otrhané kvietky bazy a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Poháre uzatvoríme viečkom, otočíme hore dnom a asi 5 minút necháme stáť na viečku.





Tip:

- Aby sa kvietky bazy v želé dobre rozdelili, je nutné poháre počas chladnutia niekoľkokrát otočiť.

