

Hvidvinsgelé med rosmarin

ca. 1400 ml



nem

Op til 40 Min.



Ingredienser:

Hvidvinsgelé:

2 - 3 rosmarinkviste

1 l hvidvin

1 kg sukker

1 brev Dr. Oetker Geleringspulver til gelé

¼ - ½ tsk. Dr. Oetker Vinsyre , evt.

1 Hvidvinsgelé:

Skyld rosmarinkvistene og skold dem kort i kogende vand. Kom rosmarin og hvidvin i en gryde. Bland Geleringspulver til gelé med 2 spsk. af sukkeret. Rør blandingen i den kolde hvidvin og bring det derefter i kog under omrøring.

Drys resten af sukkeret i gryden under omrøring og lad det koge i ca. 10 minutter ved svag varme. Lav gellingstesten som beskrevet i nedenstående afsnit, hvis geléen ikke løber helt sammen når der trækkes en finger igennem den på den kolde tallerken, så er den klar til at komme på glas. Prøv ellers at tilsætte en lille smule Vinsyre. Vinsyren kan også tilsættes, hvis geléen smager lidt for sødt.

Fjern rosmarinkvistene, skum geleen og hæld den på små rengjorte, skoldede glas. Anvend helst små glas, da gelé i store glas kan have svært ved at stivne.

Kom skoldede låg på imens geléen stadig er varm, dette øger holdbarheden på geléen, men det kan dog skabe lidt kondens i låget. Hvis dette skal undgås så vent med at komme låg på. Læg i stedet et rent viskestykke hen over glassene og lad geléen stå til den er helt kold. Når geléen er kold kommes skoldede låg på. Ved brug af denne metode undgås kondensvand, men holdbarheden kan være lidt kortere, da geléen er udsat for mikroorganismer fra luften.

Opbevar geléen i køleskabet.



Geleringstest:

Geleringstesten bruges til at teste om geléen vil sætte sig, når den er kølet helt ned. Start med at komme en tallerken i fryseren, så den er helt kold, til når du skal lave geleringstesten.

Tag en skefuld af den varme gelé og kom den på den kolde tallerken fra fryseren, lad den køle lidt. Hvis geléen stivner, så man kan trække en finger igennem og den ikke flyder helt sammen igen, så er geléen som den skal være.

Er geléen for tynd, skal den koges op med ekstra geleringspulver, blandet med sukker, for at få den ønskede konsistens, eller du kan prøve at tilsætte lidt Vinsyre eller Citronsyre, da dette også kan hjælpe med at få geléen til at sætte sig, det vil dog gøre geléen mere syrlig.

Tips:

En lille rosmarinkvist pynter fint i geléen. Hvis du ønsker dette, så klip små rosmarinkviste og hæld kogende vand over. Kom en lille kvist i hvert glas inden geléen hældes over. Vær dog opmærksom på at rosmarinen bliver ved med at give smag til geléen, så hvis geléen står lidt, kan rosmarinsmagen blive meget kraftig.

Det er sjældent man har en hel liter vin, derfor kan opskriften også nemt halveres. Brug blot en halv pose dvs. 10 g Geleringspulver til Gelé, det svarer også til 15 ml eller 3 strøgne måle-tsk. Hvis du bruger almindelige teskeer vil det blive mere upræcist, hvor meget du får målt af.

Find tips og tricks til din syltning på vores [temaside Sylt med Oetker](#).

