

Myntegelé

ca. 1400 - 1600 ml

 for let øvede Op til 70 Min.

Ingredienser:

Myntegelé:

100 g mynteblade

5 dl vand

6 dl æblesaft

1 kg sukker

1 brev Dr. Oetker Geleringspulver til gelé

Lidt om gelé:

Bær og frugt indeholder pektin som er et naturligt geleringsmiddel og som er med til at sætte en gelé. Nogle frugter og bær har et naturligt højere pektinindhold end andre, desuden nedbrydes pektin under modning og frysning af frugt og bær. Derfor er det ofte nødvendigt at tilsætte et geleringsmiddel, hvis man ønsker at lave gelé på frossen frugt eller bær. Det kan også være nødvendigt at tilsætte et geleringsmiddel, hvis man laver gelé på frugt med et naturligt lavt pektinindhold eller på meget moden frugt. Da indholdet af pektin varierer i frugt og bær kan det være nødvendigt at tilsætte mere eller mindre geleringspulver for at få en gelé til at stivne.

Dr. Oetkers Geleringspulver til Gelé indeholder pektin og du kan derfor lave gelé af frosne bær og frugt, eller af bær og frugt, der naturligt har et lavt pektinindhold.

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, hvis den 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 citronsyre, da dette også kan hjælpe med at få geléen til at sætte sig, det vil dog gøre geléen mere syrlig.

1 Myntegelé:

Skyl myntebladene og kog dem med vand og æblesaft i 5 minutter. Si myntebladene fra og lad saften køle af.

Bland Geleringspulver til gelé med 2 spsk. af sukkeret. Mål 1 liter saft af og hæld det i en gryde. Tilsæt geleringssukker til den kolde saft. Kog saften op under omrøring. Tilsæt resten af sukkeret imens der fortsat røres og lad saften simre i ca. 10 minutter. Skum urenheder fra undervejs.

Lav geleringstesten som beskrevet øverst, hvis geléen ikke løber sammen når der trækkes en finger igennem den på den kolde tallerken, så er den klar til at komme på glas.

Hæld geléen i 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 helt 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.

Tip:

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