

Варенье из винограда

Автор: Jaxa

18.09.2010 05:49 -



Виноград – южная ягода и для варки варенья применяется редко. Варенье варят из черного и белого винограда первоначальной спелости. Обрывают ягоды с кистей, осторожно, без плодоножек. Только неповрежденные ягоды идут в варку.

Требуемые ингредиенты

- **Для приготовления сиропа:**
- 1 килограмм ягод
- 1,2 килограмма сахара
- 1 стакан воды.

Виноград бланшируют в воде при температуре 80 градусов 2 минуты, затем охлаждают. После этого ягоды заливают кипящим сиропом и варят на умеренном огне 20 минут.

Затем варенье снимают с огня и оставляют на 8 часов. Вторую варку продолжают 40 минут. Потом отделяют ягоды на дуршлаге от сиропа и укладывают в посуду.

Сироп варят еще 15 минут, добавляют ваниль или ванилин по вкусу. Горячим сиропом заливают ягоды в банках и закатывают.

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{comments on}