

Dulceata de visine cu vanilie



Mmm, dulceata de visine!!!! Cine n-o adora?! ☐ Noi facem in fiecare an cateva borcane mari, pentru ca altfel nu ne mai ramane nimic pe iarna ☐ De data asta, insa, am adaugat putina visinata si vanilie in compositie. A iesit incredibil de gustoasa!!!

Voi cum o savurati? E grozava intinsa pe paine (cu unt sau fara), cu clatite, in creme, in prajituri...sau doar cu apa, cum se manca pe vremuri serbetul :))

Ingrediente:

- 1 kg visine
- 1 baton de vanilie
- 500 g zahar
- 200 ml **visinata** (optional)

Daca vreti, puteti sa puneti doar 350-400 g zahar (mai ales daca aveti visine bine coapte).

Aici sunt visinele noastre buuune, culese de pe ramurile celor mai tinerei visini din gradina ☐



Ingredientele pregatite...printre care si visinata facuta de noi, acum 2 ani...o minunatie!!! ☐



Mod de preparare:

Jumatate din cantitatea de visine (se scot samburii inainte, bineinteles) se mixeaza:



Batonul de vanilie se taie in doua cu un cutit bine ascutit si se scobeste miezul:



Pasta de visine se amesteca cu visinele intregi (tot fara samburi), cu vanilia si zaharul tos:



Dulceata se fierbe aproximativ o ora, timp in care se amesteca din cand in cand. Catre sfarsitul timpului de fierbere se amesteca intruna, pentru ca exista pericolul sa se prinda de vas:



Cand e gata, se toarna in borcane (cu filet). Se lasa 5 minute sa stea, dupa care se intorc cu gura în jos pentru cateva ore. Noi, ca de obicei, l-am (re)deschis dupa doar cateva minute :))) ...se vede si in poza ca a fost deja atacata! ☐



Va invit si pe voi la o degustare! ☐
Are un gust nemaipomeniiiiiiiiit!!!!



P.S. Noi am savurat-o langa o portie de clatite negre...a caror reteta o gasiti aici: **Clatite cu cacao**