

Concentrat de fructe uscate



Concentrat de fructe uscate, sau altfel spus: prima demonstratie din seria „Un Craciun cu premeditare” ☐

Deliciosul si aromatul concentrat va intra in compozitia a cel puțin doua retete, niste **tarte deosebite** si un strudel cu nuca, pe care am sa vi le arat, sper eu, cat de curand.

E o reteta extrem de usor de preparat, tot ce trebuie sa faceti, veti vedea, este sa amestecati frumos toate ingredientele si sa umpleti niste borcane ☐

Ingrediente pentru 4 borcane de 700 g.

- 450 g. mere rase (cretesti ar fi ideal)
- 150 g. alune, nuci si fistic
- sucul de la 2 lamai
- 125 g. coaja tocata de lamaie si portocala
- 325 g. stafide
- 325 g. caise deshidratate
- 150 g. cirese din dulceata
- 225 g. unt (minim 60% grasime)
- 450 g. zahar
- 1/2 lingurita cuisoare macinate
- 1/2 lingurita scortisoara
- 1/2 lingurita praf de ghimbir
- 1/2 lingurita de nucsoara
- 150 ml. rom sau coniac

Mod de preparare:

„Rasfirati” pe masa de lucru toate ingredientele si pregatiti un castron incapator ☐

Radeti merele si stropiti-le imediat cu suc stors dintr-o lamaie.

Tocati (cu cutitul) nucile:



Amestecati-le cu merele rase:





Tocati caisele deshidratate:



...si asezati-le peste compositia de mere si nuci:



Adaugati stafidele:



...si amestecati bine:



Adaugati suc de lamaie si coaja rasa a citricelor...si romul ori coniacul:



Adaugati condimentele, pe care eu le-am inlocuit cu succes as zice, hihi, cu un pliculet special cu condimente pentru vin fiert:



Adaugati zaharul:



Odihniti-va un pic mana ☐ ...si incepeti din nou sa tocati, de data asta alunele si fisticul:



Adaugati-le apoi compozitiei:



...si amestecati totul bine:



Puneti si ciresele din dulceata:



...si amestecati usor:



Adaugati untul, lasat in prealabil la temperatura camerei si amestecati totul bine:



Acoperiti si puneti la frigider peste noapte:



Turnati concentratul in borcane curate si uscate:



Sigilati si etichetati, mai ales daca doriti sa le oferiti cadou ☐
Pastrati intr-un loc uscat si racoros timp de maximum 2 luni.

Portia noastra...de pofta :))



Foarte aromat si dulce si minunat concentratul asta, ne-a umplut casa cu aromele iernii...

Mai ales ca pe-afara totul era imbracat in alb ☐



P.S. Pentru o varianta mai ieftina si rapida puteti amesteca coaja rasa de la 1 portocala cu 1 mar acrisor, curatat de coaja, ras si 2 linguri de coniac.