Tranebærgelé (Cranberry Jelly)



Ingredienser

♥ 500 g tranebær
♥ 2 dl vann
♥ 1 appelsin (revet skall og presset saft)
♥ 400 g sukker (se tips)

Fremgangsmåte

Ha tranebærene i en kjele sammen med vann. Tilsett revet skall og presset saft fra 1 appelsin.

Gi blandingen et oppkok og la den så småkoke i ca. 15 minutter, mens du rører innimellom. Tranebærene vil etter hvert "poppe opp" og sprekke, og så bli helt myke. Når alle bærene har gått i oppløsning, presses hele blandingen gjennom en sil og over i en ny kjele, slik at du sitter igjen med ren tranebærsaft (se tips).

Tilsett sukkeret og småkok videre under omrøring i ca. 10 minutter. Ta "gelétesten" for å sjekke at blandingen har kokt lenge nok (se tips).

Hell den ferdigkokte, flytende geléen på små, varme, steriliserte syltetøyglass (se tips). Lukk igjen og la glassene avkjøles.

Oppbevares mørkt og kjølig.

Tips

♥ Tranebær inneholder naturlig nokså mye pektin, så jeg bruker her vanlig sukker og ikke syltesukker.

♥ Ikke press for hardt når du siler av tyttebærene, ellers vil du få en veldig grumsete gelé.

♥ Gelétesten gjør du vet å ha litt kokt, flytende gelé på en tallerken, som settes i kjøleskapet i 10 minutter. Dra en finger gjennom geléen, og hvis den ikke renner sammen igjen, er geléen ferdig kokt. Ta da kjelen av platen, for koker geléen for lenge, blir den seig.

♥ Syltetøyglass steriliseres ved å ha dem i minst 10 minutter på en stekeplate midt i ovnen ved 100°C. Syltetøylokkene kan has i kokende vann i 10 minutter. Ha den flytende geléen varm på varme syltetøyglass, og lukk straks igjen lokket. Da dannes det vakum inni glassene, og holdbarheten blir lang! Jeg foretrekker likevel å oppbevare tranebærgeléen i kjøleskapet.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tranebaergele-cranberry-jelly