Ripsgelé



Ingredienser

Ripssaft:
♥ 2 kg renset rips
♥ 2 dl vann (se tips)

Ripsgelé:
♥ 900 g sukker per liter ripssaft
♥ (eventuelt syltesukker eller 1 pose fruktpektinpulver, se tips)

Fremgangsmåte

Ripssaft:
Lag først ripssaften: Rens rips for stygge blader og stilker. Pene stilker kan du beholde og hvis det er noen umodne bær innimellom, er det bare fint å ta de med fordi de inneholder mye pektin.

Ha rensede rips i en kjele sammen med vann. Kok opp på middels varme og la småkoke under lokk i ca. 30 minutter.

Sil bærene fra saften. Dette gjøres best med et saftklede, men du kan alternativt bruke en finmasket sil. Ikke press på bærene for å få ut mest mulig saft, for det vil bare gjøre ripssaften (og dermed geléen) grumsete.

Du kan alternativt koke saften ut av ripsbærene ved å bruke en saftkoker.

Ripsgelé:
Mål opp mengden ripssaft. Jeg brukte 2 kg rips og fikk ca. 1,2 liter ripssaft, men dette kan variere.

Mål deretter opp mengden sukker du trenger.

Eks: Til 1 liter ripssaft trenger du 900 g sukker. Dersom du for eksempel har 1,2 liter ripssaft, regner du ut sukkermengden slik: 1,2 x 900 = 1080 g sukker. Dersom du har 1,6 liter ripssaft, blir sukkermengden: 1,6 x 900 = 1440 g sukker (altså nesten 1,5 kg), osv.

Dersom du har modne rips, bytter du ut ca. 1/4-del av sukkeret med syltesukker eller så blander du pektinpulver med sukkeret (se tips).

Sett en liten tallerken i kjøleskapet (du trenger den senere for å ta "gelétesten" □□).

Ha ripssaft og sukker i en kjele. Gi blandingen et oppkok slik at sukkeret smelter, og la den så småkoke, uten lokk og uten å røre i kjelen, på svak til middels varme. Skum av underveis (dette gjør at geléen blir klarere).

Koketiden pleier å ligge på rundt 15 - 20 minutter. Du sjekker om geléen er ferdig kokt ved å ta "*gelétesten*":

Finn frem den lille tallerkenen som du satte i kjøleskapet. Legg en god spiseskje av den kokte ripssaften på den kalde tallerkenen. Sett tallerkenen i kjøleskapet i 10 minutter slik at geléen blir helt avkjølt. Bruk så pekefingeren til å lage en strek gjennom geléen. Dersom ripssaften ikke samler seg igjen, er geléen stiv nok og du kan avslutte kokingen.

Dersom stripen du lager med fingeren ikke holder seg, men renner sammen, tilsetter du litt ekstra pektin og fortsetter kokingen i noen minutter til, før du tar gelétesten på nytt.

Gjenta dette til du ser at saften består gelétesten! □□

Når den flytende ripsgeléen er ferdig kokt, heller du den på varme, steriliserte syltetøyglass (se tips). Ha straks på lokket og sett glassene kjølig, gjerne over natten, slik at geléen får stivnet.

Oppbevar ripsgeléen kjølig.

Tips

♥ Jeg brukte her rips som var godt modne. Jeg brukte derfor 1 dl vann per kg rips for å lage ripssaften. Dersom du bruker mindre modne rips, som har høyere pektininnhold, kan du øke mengden vann til 2 dl per kg rips. Dersom du bruker rips som har vært fryst, bør du droppe helt å tilsette vann.

♥ Dersom du har modne tips, bør du som sagt bytte ut ca. en fjerdedel av sukkeret med syltesukker. Du finner mengde syltesukker ved å gange sukkermengden du trenger med 0,25 (dvs. har du regnet på at du har 1 liter ripssaft som trenger 900 g sukker, så bruker du 0,25 x 900 = 225 g syltesukker og dermed 675 g vanlig sukker).

♥ Du får også kjøpt rent pektinpulver (1 pose fruktpektin ("grønn Jam")), som kan være kjekt å ha for hånden dersom du sliter med å få ripsgeléen stiv.

♥ Skulle du oppleve at ripsgeléen ikke har stivnet som du ønsker når du åpner glassene dagen etter, er det mulig å ha geléen på nytt i en kjele og koke opp så den blir helt flytende igjen. Tilsett litt mer pektinpulver og hell tilbake på rene, steriliserte syltetøyglass.

♥ Syltetøyglass steriliseres ved å sette dem på en plate i stekeovnen og la de stå i ovnen ved 100°C i minst 10 minutter. Lokkene kan gjerne legges i kokende vann i noen minutter. På den måten blir glassene helt rene og man unngår at ripsgeléen mugner. Er du nøye på dette, kan ripsgeléen oppbevares lenge (flere år). Åpnet glass bør imidlertid oppbevares i kjøleskapet.

♥ Saftklede med tilhørende stativ fås kjøpt i kjøkkenutstyrsbutikker. Du kan alternativt koke ut saften fra ripsen ved bruk av saftkoker.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ripsgele