


Marmellata di papaia e kiwi

circa 5 vasetti da 2 dl



facile

 Fino a 40 Min.



Ingredienti:

Ingredienti:

700 g di papaia matura (preparata e pesata)
300 g di kiwi (preparati e pesati)
1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker
500 g di zucchero
1 busta di Gelfix Extra 2:1 Dr. Oetker
1 bustina di Acido citrico Dr. Oetker

Preparare:

Dimezzare la papaia togliere i semi con un cucchiaio. Sbucciare, tagliare a pezzettini e pesarne 700 g. Sbucciare i kiwi, tagliarli in quattro e a dadini, pesarne 300 g.

Mettere in una grande pentola la papaia a pezzettini, i kiwi e l'aroma Finesse. Mescolare il Gelfix Extra con l'acido citrico e incorporare alla frutta.

Portare il tutto a ebollizione rimstando e cuocere a fuoco vivo per almeno 3 minuti rimstando continuamente. Togliere dal fuoco.

Schiumare se necessario. Riempire immediatamente fino all'orlo i vasetti preparati, chiuderle con tappo a vite e capovolgerli per ca. 5 minuti.

Consiglio

- Per ottenere 700 g di papaia e 300 g di kiwi occorre 1 grande papaia (ca. 1 kg) e 3-4 kiwi maturi. Sostituire a volontà i 300 g di kiwi con 250 g di kiwi e 50 ml di Aperol.
- Conservazione: ca. 1 anno in un luogo buio e fresco