

Как сделать чернослив в домашних условиях?

Ингредиенты:

- 2 кг сливы;
- 500 г сахарного песка;
- 100 мл воды.

Приготовление:

1. Сливы желательно промыть под проточной водой и вынуть из них косточки.
2. Удалять косточки можно разными способами: выдавить их при помощи палочки, если плоды переспелые или разрезать ножом каждый плотный фрукт и вынуть из него косточку.
3. Нужно смешать воду с сахаром в кастрюле, поставить ее на огонь и сварить сироп. Жидкость должна закипеть и прокипеть в течение 5 минут.
4. Затем требуется поместить в сахарный сироп сливы без косточек, тщательно перемешать, чтобы сладкая жидкость распределилась по плодам, и оставить фрукты пропитываться в течение 7 часов.
5. Спустя это время, необходимо слить сливовый сироп в чашку. Его можно будет использовать для пропитки бисквитов.
6. Плоды, пропитанные сиропом, необходимо выложить в сушилку для овощей и фруктов, и сушить их в 3 захода (по 5 часов) в течение 15 часов при температуре 70 °С. Сделать это можно не только в электросушилке, но и в духовке. На застеленный пекарской бумагой противень следует выложить сливы, и сушить чернослив то же время при той же температуре в приоткрытой духовке.

7. Время высушивания может колебаться от 5 до 20 часов и зависит от влажности сливы и качеств, которыми обладает электросушилка либо духовка. Лучше посушить сливы в 2-3 захода по 4-5 часов, чтобы после каждого определять уровень засушенности. У готового чернослива мякоть не должна быть слишком влажной и не должно выделяться сока.

8. Полученный продукт можно употреблять в пищу сразу, чтобы убедиться, насколько вкусным получается влажный чернослив. Рецепт, что представлен на этой странице, позволяет сделать 450 граммов сухофруктов из 2 килограммов слив.