Рецепт желе из алычи

На этой странице разъясняется, как приготовить желе из алычи — вкусное варенье, которое можно кушать ложками с чаем или намазывать на хлеб. Конечный продукт выходит ароматным, вкусным и красивого оттенка. Желе получается прозрачным, а потому красиво смотрится на хлебобулочных изделиях.

kak-p ru

Оглавление

Что такое алыча? 2
Ингредиенты на желе из алычи без косточек 2
Шаги приготовления с фото 2
Как сделать многослойное желе из алычи с использованием агар-агара? 3
Как хранить? 4

Copyright © kak-prygotovyt.ru

Что такое алыча?

Алыча — некрупные плоды, называемые также сливой растопыренной и вишненосной. Своим видом этот небольшой фрукт напоминает очень крупную вишню, а вкусом сливу. Оттуда и названия. Мякоть спелой алычи очень сладкая, а кожура — чрезмерно кислая.

Ингредиенты на желе из алычи без косточек

Плоды можно собрать в собственном саду или приобрести на рынке. В магазинах алыча редко продается. Агар-агар реализуется:

— в российских интернет-магазинах;

— на iHerb.

Чтобы приготовить этот десерт, необходимо подготовить несколько ингредиентов:

— 400 г алычи;

— 300 г сахара;

— 700 мл воды;

— 7 г агар-агара с силой желирования 700.

Шаги приготовления с фото

Если алыча окажется неспелой или кислого сорта, к ее измельченной мякоти потребуется добавить больше сахарного песка и агар-агара, чем указано в этом рецепте. К сладким плодам понадобится гораздо меньше сахара и чуть поменьше желирующего порошка. Кроме того, следует понимать, что количество агар-агар с меньшей (400) или большей (1 200) силой геля необходимо соответственно увеличить или уменьшить.

kak-prygotovyt.ru

Этот пошаговый рецепт желе из алычи позволяет быстро и просто приготовить отличный десерт, красивого оттенка, прозрачный и что немаловажно — вкусный.

Алычу надо помыть под проточной водой, чтобы устранить с поверхности плодов пыль, мусор и грязь, если ягоды были собраны с пола.

При помощи китайской палочки нужно выдавить косточку из каждого плода. На это потребуется время, если алыча окажется не совсем спелой.

Плоды без косточек необходимо измельчить в блендере до однородной массы. При этом кожура останется более крупными кусочками.

Чтобы отделить кожицу, нужно процедить мякоть через сито, помешивая ее столовой ложкой.

В кастрюлю с процеженной мякотью алычи надо добавить воду, сахар и агар-агар.

Варить желе требуется не менее 20 минут с момента закипания. За это время даже некачественный агар-агар должен раствориться.

Полученную жидкость надо вылить в баночку и, накрыв крышкой, отправить на 12 часов в холодильник.

Спустя это время желе готово для употребления в пищу.

kak-prygotovyt.ru

Как сделать многослойное желе из алычи с использованием агар-агара?

Как показано в видео, что размещено ниже, желе можно сделать многослойным. Для этого следует готовить его частями из разного цвета ягод — красных, бардовых, желтых и заливать слоями в баночки.

В ролике показывается, как приготовить желе из алычи желтой и красной и там видно, что из желтой не намного светлее того, что можно приготовить из красной. Поэтому слои не сильно различаются в баночке, но вполне различаемые на булочке и в десертнице.

Как хранить?

Этот простой рецепт желе из алычи позволяет приготовить десерт, который нужно хранить в холодильнике. Если есть подозрения, что в течение долгого времени оно не найдет применения, нужно отправить его в морозильник. Так оно способно храниться долгие месяцы, не теряя своих качеств.

Если хочется сохранить желе из алычи на зиму, ничего дополнительно добавлять не нужно. Требуется простерилизовать баночки в течение 15 минут. Наполнить их горячим желе, накрыть крышечками и поставить банки в кастрюлю, дно которой выстелено полотенцем, залить водой и кипятить в течение 20 минут. Затем крышечки нужно закрутить на банках, перевернуть баночки вверх дном и закутать в теплое одеяло.

kak-prygotovyt.ru

Copyright © kak-prygotovyt.ru