



Cremă de oțet balsamic de zmeură

Dificultate ușor

Timp de preparare 10 min.

Timp total 73h

Mărime porție 500 grame

Ingrediente

- 400 g zmeură, spălată și uscată
- 450 g oțet de vin roșu
- 500 g oțet balsamic
- 180 g zahăr

Valori nutritive per 500 grame

Calorii 4837 kJ / 1156 kcal

Proteine 5.9 g

Carbohidrați 280.4 g

Grăsimi 1.2 g

Preparare

1. Puneți zmeura, oțetul de vin roșu și oțetul balsamic în bolul de mixare, apoi zdrobiți **4 sec./viteza 4**. Transferați într-un bol mare de sticlă, acoperiți cu folie alimentară, apoi dați deoparte într-un loc răcoros, timp de 3 zile.
2. Odată ce s-a infuzat oțetul, strecurați într-un bol mare de sticlă, printr-un tifon sau un săculeț pentru strecurat laptele vegetal, lăsându-l să se scurgă fără a apăsa.
3. Puneți în bolul de mixare 450 g din lichidul scurs.
4. Adăugați 90 g zahăr, poziționați recipientul Varoma fără capac, apoi încălziți **26 min./Varoma/viteza lingura**. Transferați într-o sticlă pregătită (vezi recomandare). Aveți grijă ca marginea sticlei să fie curată și închideți imediat.
5. Puneți în bolul de mixare lichidul scurs rămas și cele 90 g zahăr rămas. Poziționați recipientul Varoma fără capac, apoi încălziți **26 min./Varoma/viteza lingura**. Transferați în sticla pregătită (vezi recomandare), apoi lăsați la răcit. Depozitați într-un loc uscat și răcoros.

Obiecte utile

bol mare de sticlă, folie alimentară, tifon sau săculeț pentru strecurat laptele vegetal, sticlă

Recomandări & Sfaturi utile

- Calitatea oțetului utilizat în această rețetă este importantă pentru rezultatul și calitatea produsului finit. Folosiți oțet de bună calitate.
- Folosiți această cremă de zmeură pentru a face o vinegretă sau dressing pentru salate. De asemenea, este delicioasă servită cu fructe proaspete.
- Această cremă se va îngroșa pe măsură ce se va răci.
- Pentru a putea folosi crema pentru stropirea salatei, odată rece, transferați-o în sticle dispenser, înainte de utilizare.
- Pentru a pregăti sticlele, spălați temeinic sticlele și capacele cu apă fierbinte și detergent. Clătiți turnând peste acestea apă clocotită. Dacă este nevoie, pregătiți-le pentru umplere, punându-le pe un șervet de bucătărie curat, într-o tavă și încălziți-le în cuptor la 100°C până la utilizare.
- Pentru a face oțet balsamic de zmeură, mai degrabă decât o cremă mai groasă, după pasul 2, transferați în sticle sterilizate și folosiți atunci când este nevoie.