



Pekmez od bresaka s malinama

Obožavam kombinaciju breskva-malina, a ovaj slasni namaz samo je još jedan način da produljim uživanje u omiljenim ljetnim okusima i mirisima. ♥

Sastojci:

- cca 1,5 kg breskvi
- cca 200 g malina
- 3-4 žlice nerafiniranog šećera
- sok 1/2 limuna
- 1/3 mahune vanilije
- prstohvat-2 soli

Priprema:

1.
Breskve dobro operite i osušite. Po želji ih ogulite (ja sam vinogradarske breskvice gulila jer su imale točkice), narežite, prelijte limunovim sokom i pošećerite. Imala sam zrele, slatke domaće breskve (mix običnih i vinogradarskih) pa su mi bile dovoljne 3 razom pune žlice šećera. Dobro izmiješajte i ostavite poklopljeno nekoliko sati, najbolje preko noći.
2.
Ugrijte pećnicu na 190° C (ventilatorsko grijanje). Breskvama dodajte maline, prstohvat soli i nastruganu unutrašnjost mahune vanilije. Izmiješajte i stavite peći 1-1,5h (
2.
nivo odozdo). Voće promiješate svakih 20ak min.
3.
Kad procijenite da je višak vode ispario (voće ne treba biti sasvim suho - neka mu ostane malo gustog sirupa jer će se smjesa hlađenjem dodatno zgusnuti), izvadite posudu iz pećnice i poklopite na 5 min. Za to vrijeme smanjite temperaturu na 100-110° C i u pećnicu stavite čiste, suhe i malo zagrijane staklenke da ih sterilizirate.
4.
Voće otklopite i izmiksajte štapnim mikserom. Sipajte u sterilizirane staklenke koje dobro zatvorite metalnim poklopcima i vratite u (sada isključenu) pećnicu da se ohlade.

Napomene: Čuvajte na suhom i hladnom mjestu - koliko vam uspije. ;) Kod mene ovaj pekmez prebrzo nestaje. Količine slobodno možete povećati (jer od ove mjere ćete dobiti tek dvije manje teglice pekmeza). Moj protvan od pećnice bez problema podnese pripremu pekmeza od 6-7 kg voća. Ne volite li sjemenke malina (meni u ovom omjeru ne smetaju), maline propasirajte prije dodavanja breskvama. Koristila sam Billington's Demerara šećer. Recept je napisan 14.09.2015.