

Pekmez od višanja i aronije

Hvala Ivani i njenoj mami na lani poklonjenoj teglici neodoljivog kiselkasto-trpko-slatkog čuda. ?? Ova kombinacija vjerojatno nije za svačiji ukus, ali meni je fantastična.



Sastojci:

- 1500 g višanja*
- 300 g aronije
- 300 g šećera (koristila sam nerafinirani kokosov šećer)**
- 2 prstohvata soli
- žlica-2 limunovog soka
- malo cimeta
- žlica Calvadosa

Priprema:

1.

*Višnje (zrele i slasne) sam u sezoni očistila od koštica i zaledila. Na pola odležane sam izmiješala s opranim i osušenim bobicama aronije. Dodala sam šećer, limunov sok i sol pa ostavila poklopljeno 10ak sati (preko noći). Super je ako voće u tom razdoblju uspijete koji put promiješati.

2.

Ugrijte pećnicu na 190° C (ventilatorsko grijanje). Voće izmiješajte i stavite peći 1,5 h (

2.

nivo odozdo). Promiješate svakih 20ak min, a ako vam se čini da je temperatura previsoka, malo ju smanjite - ja sam krenula sa 190° C pa nakon 40ak min smanjila na 175° C.

3.

Nakon otprilike sat i pol umiješajte malo cimeta i Calvados. Ako nemate Calvados, pasat će i kvalitetna šljivovica ili (za malo drukačiji šmek) prošek. ?

4.

Pecite još 5-10 min, dok višak tekućine ne ispari. Nemojte u potpunosti ukuhati tekućinu jer će se smjesa hlađenjem dodatno zgusnuti.

5.

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.

6.

Voće otklopite i izmiksajte štapnim mikserom. Pekmez 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. Od ove mjere dobila sam 2 male (za npr. 450 g meda) + jednu malumalu staklenku pekmeza (koja se vidi na fotkama) – dakle, nije baš puno. Količine slobodno možete povećati. Moj protvan od pećnice bez problema podnese pripremu pekmeza od 6-7 kg voća. ** Ako ste navikli na slađe pekmeze, dodajte još malo šećera. No, kako god okrenete, u ovom pekmezu ćete osjetiti i kiselkastost i trpkost pa ako ne volite navedeno voće, nećete ga zavoleti ni uz ovaj namaz. Da vas ne obeshrabrim - ako i nije nešto što ćete jesti žlicom bez ičeg, izvrsno paše s putrom na kruhu, na palačinkama, između dva keksa... ? Recept je napisan 14.08.2022.