

## **FEKETEBERKENYE RECEPTEK**

Hollandiából

### **Dzsem**

Egy lábasban 25 dkg almát puhára főzünk 1 dl vízzel, hozzáadjuk 25 dkg berkenye levét és 50 dkg cukrot. Kevergetve főzzük 5-10 percen át, és még forrón üvegbe töltjük, fejtetőre állítva hűtjük le.

### **Szörp szamóccával és szederrel**

80 % berkenye

10 % szamóca

10 % szeder

A gyümölcsök levét felmelegítjük, annyi cukrot adunk hozzá, amennyi a lé súlya, aztán hagyjuk kihűlni.

Jégkrémtartóban fagyasztva vízhez, teához adhatjuk.

### **Zselé**

50 dkg berkenye

1 narancs reszelt héja

3 dl víz

50 dkg cukor

Közepes lángon főzzük a gyümölcsöt a vízzel és a narancshéjjal 10-15 percen át, majd kis lángon kevergetve főzzük, míg a gyümölcsök héja fel nem reped.

Ezután leszűrjük, a levét visszaöntjük a lábasba, hozzáadjuk a cukrot, oldódásáig melegítjük, majd 1-2 percig főzzük. Még forrón üvegbe töltjük, fejtetőre állítva hűtjük le.

### **Jégkrém**

50 dkg alma + berkenye + szamóca + szeder

A berkenyéből tegyünk félre a díszítéshez.

1 narancs leve

15 dkg cukor

1,5 dl víz

1 tojás fehérje

Az előző módon kinyerjük a gyümölcsök levét, feloldjuk benne a cukrot, főzzük, majd lehűtjük.

A felvert tojásfehérjéhez adjuk, fagyasztóba rakjuk, és ½ óránként megkeverjük. Körülbelül 2- 2 ½ óra alatt jégkrémmé fagy.

<http://www.aronia-hu.hu/>