

Konfitura wiśniowa z kakao



Autor: **kramsmakowitosci**
Przepisów: 18 Ocena: 372



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Wiśnie 1 kg
- Cukier 250 gr
- Kakao 25 gr

Sposób przygotowania:

- 1 Najpierw myjemy i drylujemy wiśnie. Wydrylowane owoce pozostawiamy na kilka godzin, żeby wyciekł z nich sok. Dzięki temu zabiegowi zmniejszy się czas potrzebny na przygotowanie konfitury.
- 2 Wiśnie, które odstały swoje w misce po drylowaniu przekładamy do garnka i dodajmy cukier. Owoce wstawiamy na ogień, od razu mieszamy i gotujemy do momentu, aż owoce zaczną się rozpadać. Pozostawiamy do całkowitego wystygnięcia. Może być na całą noc.
- 3 Następnego dnia konfiturę doprowadzamy do wrzenia i na wolnym ogniu spokojnie gotujemy. Powinna stawać się coraz bardziej gęsta, a wiśnie powinny się coraz bardziej rozpadać. Ponownie pozostawiamy do całkowitego ostygnięcia.
- 4 Wystygnięta konfitura powinna być już dość gęsta. Po raz trzeci doprowadzamy ją do wrzenia i jak się zagotuje, dodajemy kakao. Mieszamy do momentu, aż będzie jednolita, gotujemy jeszcze przez kilka minut i przelewamy do słoików. Pozostawiamy do góry dnem do ostygnięcia i gotowe.

Twoje notatki do przepisu: