




# ERJESZTETT MÁLNASZÖRP

## HOZZÁVALÓK

- 250 g málna
- 280 g cukor
- 250 g víz
- 30 g citromlé
- 250 g almaecet
- szénsavas víz, tálaláshoz

## ELKÉSZÍTÉS

**1.** Készítsen elő egy akkora kerámia- vagy üvegtálat, hogy beférjen a Varoma tálba és, hogy le lehessen még zárni a Varomát és mérje bele a málnát. Adjon hozzá 30 g cukrot, vegye ki a tálat, a Varomából és villával enyhén törje össze a málnát. Fedje le a tálat hőálló fóliával, helyezze vissza a Varomába, zárja le a Varomát és tegye félre.

**2.** Öntsön 250 g vizet és a citromlevet a keverőedénybe. Helyezze a zárt Varomát a helyére, és indítsa el az **Erjesztést**  / **8 óra/70°C-on**. Óvatosan távolítsa el a Varomát és a fóliát a tálról.

**3.** A málnát finom szitán szűrje át, miközben a folyadékot egy edényben gyűjtse össze. A spatulával jól nyomja meg, hogy a lehető legtöbb folyadékot kijöjjön a málnából. Távolítsa el a magokat.

**4.** Tegye a szűrt málnalevet, 250 g cukrot és az almaecetet keverőedénybe, majd keverje **30 mp/4-es fokozaton** mellett. Tegye sterilizált üvegekbe, szorosan zárja le fedővel, és tárolja hűtőszekrényben maximum 5 napig. Naponta rázza fel, hogy a cukor elkeveredjen és feloldódjon.

**5.** Tálalás előtt oldjon fel 2-3 teáskanál szörpöt 250 g szénsavas vízben.

## TIPPEK

- Ezt az erjesztett szirupot, szörpöt, koktélok vagy frissítő italok készítésére, de salátaöntetek készítésére is használhatja. Az almaecet tartósítószerként működik azáltal, hogy fenntartja a lúgos pH-t és segíti a máj tisztítását.
- Használhat más gyümölcsöket is, a málnát helyettesítheti áfonyával vagy eperrel.



Előkészítés  
5 perc



Teljes idő  
8 óra 5 perc



Nehézségi fok  
könnyű



Adag  
10-12 pohár