

Rönnbärsgelé

2 kg rensade frostnupna rönnbär (1 natt i frysen)

5 dl vatten

1,2 - 1,5 kg socker

½ flaska Certo

paraffin

1. Skölj bären, lägg dem i en kastrull med vatten och låt allt koka upp under lock.
2. Låt bären koka ca 20 minuter tills de är riktigt mosade.
3. Sila massan. Mät upp 1 liter saft i en kastrull. Tillsätt sockret och låt allt koka upp under omrörning.
4. Rör i Certo och låt allt stormkoka 1 minut under ständig omrörning.
5. Tag kastrullen från värmen. Skumma väl. Häll upp på varma rengjorda glas.
6. Låt geléet svalna något så det blir skinn på yten, paraffinera sedan. Först ett lager, sen ännu ett när det första stelnat. Förvara mörkt och svalt.