

Citromdzsem

Hozzávalók:

- 2,5 kg egészséges, friss citrom (kb. 1 kg citromhús lesz belőle)
- 1 kg cukor
- kevés víz
- kevés citromlikőr (Limoncello)

Elkészítés:

A citromokat alaposan megmossuk, és 1 napra hideg vízbe áztatjuk. Így egy kissé megpuhul a héja, nem lesz gyötrelmes a hámozás. 4-5 db citrom héját lereszeljük, és egy kis vízben takaréklángon odatesszük forni. Vigyázzunk, el ne forrjon a víz! Közben a többi citromot meghámozzuk, ügyelve arra, hogy a fehér részt eltávolítsuk. Gerezdekre bontjuk és a hártyákról lefejtjük a citrom húsát és a levét. 2 citrom levét kifacsarva félretesszük. Mikor sem fehér héj, sem hártya, sem mag nincs már a tálban, akkor egy edénybe tesszük a citrom húsát, ráöntjük a kifacsart citromlevet és a forrásban lévő citromhéjat. Forrásig főzzük, amikor már forró, akkor óvatosan belekeverjük a cukrot. Nem szabad korábban, mert akkor karamellizálódik a cukor, és nem lesz szép világossárga a dzsemünk. Lassan kevergetjük tovább, addig, amíg nem kezd picit kocsonyásodni. Egy kupica citromlikőrrel megbolondíthatjuk, de ez el is hagyható, anélkül is finom. Elforraljuk a levét, majd üvegekbe kanalazzuk és gyorsan dunsztba tesszük. Egy nap után kiszedhetjük, és lehet dekorálni.

Jó étvágyat!

