

Черничный мармелад



На 100 грамм:
Калорийность: **54,12 ккал.**
Белки: **0,89 г.**
Жиры: **0,9 г.**
Углеводы: **10,29 г.**

Количество порций: **1**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/chernichnyj-marmelad/>

Ингредиенты:

- агар 0,5 г
- черника 33,3 г
- яблочный сок без сахара 66,7 г
- ваниль, корица, имбирь, мускатный орех по вкусу
- стевия по вкусу

Приготовление:

В 10 мл воды замочить 1 ч.л. и 3/4 ч.л. агара (агар без верха, под нож). Сок вылить в блендер, добавить 20 г черники, тщательно пюрировать. Половину от этой жидкости вылить в кастрюльку, добавить стевию, ваниль, корицы, имбиря, мускатный орех, всё перемешать венчиком и добавить агар, перемешать и поставить на огонь. Когда интенсивно закипит, при постоянном помешивании венчиком кипятить 1 минуту, убрать с огня, сразу же влить, при постоянном помешивании, вторую половину жидкости, тщательно перемешивать в течение 15 секунд и процедить через ситечко, помогая себе столовой ложкой тщательно утрамбовывать жмых в ситечке. Чистой ложкой собрать пюре с наружного дна ситечка и ввести в массу, хорошо перемешать. Разлить в формочки до половины. После остывания поставить в холодильник. Выложить ягоды и залить оставшейся жидкостью. Поставить в холодильник.

Подходят только формочки с глянцевой внутренней поверхностью.