



Μαρμελάδα με κεράσια και μαυροδάφνη

20'
Χρόνος
Εκτέλεσης

24 ώρες'
Χρόνος
Αναμονής

20'
Χρόνος
Ψησίματος

1.500 γρ.
Μερίδες

2
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

Photo credit: G. Drakopoulos

- Πλένουμε και στεγνώνουμε τα κεράσια.
- Τα βάζουμε σε ένα **μπολ** μαζί με τη ζάχαρη, την πηκτίνη, τον χυμό λεμονιού, και τα αφήνουμε για 1 ώρα. Καλό είναι με το χέρι μας να σπάσουμε λίγο τα κεράσια για να βγάλουν ακόμα περισσότερο ζουμί.
- Μετά την 1 ώρα αδειάζουμε το μείγμα σε μια **κατσαρόλα** και φέρνουμε σε βρασμό για 1-2 λεπτά.
- Αφαιρούμε από τη φωτιά και αδειάζουμε το μείγμα σε ένα μπολ.
- Αφήνουμε να κρυώσει, σκεπάζουμε με ένα **πίατο** και το βάζουμε στο ψυγείο.
- Την επόμενη μέρα στραγγίζουμε το μείγμα και ρίχνουμε το ζουμί στην κατσαρόλα.
- Βράζουμε για 5 λεπτά και ξαφρίζουμε.
- Προσθέτουμε το κρασί και φέρνουμε το μείγμα ξανά σε βρασμό. Βράζουμε σε δυνατή φωτιά για 5 λεπτά και ξαφρίζουμε ξανά αν χρειαστεί.
- Τέλος προσθέτουμε τα κεράσια και βράζουμε για άλλα 5 λεπτά ή μέχρι να δέσει η μαρμελάδα. Μεταφέρουμε στα βάζα, αποστειρώνουμε και αποθηκεύουμε.

Συστατικά

- 1 κιλό κεράσια, μαύρα
- 1 κιλό ζάχαρη κρυσταλλική
- 3 γρ. **πηκτίνη**
- χυμό λεμονιού, από 1 λεμόνι
- 250 γρ. μαυροδάφνη

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

307 Θερμίδες (kcal)	0.0 Λιπαρά (γρ.)	0.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	75.0 Υδατ/κες (γρ.)
15%	0%	0%	29%
74.0 Σάκχαρα (γρ.)	0.6 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.1 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.0 Αλάτι (γρ.)
82%	1%	4%	0%