



Μαρμελάδα με πετροκέρασα και τριαντάφυλλο

10'
Χρόνος
Εκτέλεσης

24 ώρες'
Χρόνος
Αναμονής

20'
Χρόνος
Ψησίματος

3 βάζα
Μερίδες

2
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

Photo credit: G. Drakopoulos

- Πλένουμε και στεγνώνουμε τα κεράσια. Τα βάζουμε σε ένα μπολ μαζί με τη ζάχαρη και το λεμόνι και τα αφήνουμε μια ώρα. Καλό είναι με το χέρι μας να σπάσουμε τα κεράσια λίγο για να βγάλουν ακόμα περισσότερο ζουμί.
- Μετά τη μια ώρα αδειάζουμε το μείγμα σε κατσαρόλα και φέρνουμε σε βρασμό για 1-2 λεπτά.
- Αφαιρούμε το μείγμα από τη φωτιά και το αδειάζουμε σε ένα μπολ.
- Αφήνουμε να κρυώσει, σκεπάζουμε με ένα πιάτο και το βάζουμε στο ψυγείο.
- Την επόμενη μέρα στραγγίζουμε το μείγμα και ρίχνουμε το ζουμί στην κατσαρόλα.
- Βράζουμε για 5 λεπτά και ξαφρίζουμε.
- Προσθέτουμε τα κεράσια και τα πέταλα και φέρνουμε το μείγμα ξανά σε βρασμό.
- Βράζουμε σε δυνατή φωτιά για 5 λεπτά ή μέχρι να δέσει.
- Αφαιρούμε από τη φωτιά προσθέτουμε το ανθόνερο, ανακατεύουμε καλά και βάζουμε το μείγμα σε βάζα.
- Σφραγίζουμε και αποθηκεύουμε.

Συστατικά

- 1 κιλό κεράσια
- 1 κιλό ζάχαρη κρυσταλλική
- 3 γρ. [πηκτίνη](#)
- χυμό λεμονιού, από 1 λεμόνι
- 80 γρ. ροδοπέταλα
- σταγόνες ανθόνερο, λίγο

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

479 Θερμίδες (kcal)	0.0 Λιπαρά (γρ.)	0.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	119.0 Υδατ/κες (γρ.)
24%	0%	0%	46%
98.0 Σάκχαρα (γρ.)	0.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.0 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.0 Αλάτι (γρ.)
109%	0%	4%	0%