



Желе из айвы

Ayvalı Pelte



3 шт. айвы
2 стакана абрикосового варенья
5 стаканов воды
1 стакан пшеничного крахмала
1,5 стакана сахара
1 пакет ванилина
Украсить сверху:
0,5 стакана измельченных грецких орехов

С вечера айву почистить, разрезать на 2 части, вытащить косточки, порезать тонкими ломтиками.
Ломтики положить в кастрюлю, посыпать их 1 стаканом сахара, залить 0,5 стаканом воды. Закрыть крышкой и оставить на ночь.

На следующий день на среднем огне варить пока айва станет мягкой. Затем процедить.

В этой же кастрюле блендером измельчить абрикосовое варенье или абрикосовый мармелад, налить 5 стаканов холодной воды, добавить крахмал и сахар. Все хорошо перемешать.

Поставить на средний огонь и постоянно помешивая варить до состояния крема. Затем добавить ванилин и снять с огня.

Средних размером квадратную форму смочить и вылить половину приготовленного желе, разровнять.

Сверху выложить свареные ломтики айвы и залить оставшейся половиной желе, разровнять.

Форму поставить в холодильник на нижнюю полку и оставить на ночь. Перед подачей порезать квадратиками и украсить измельченными грецкими орехами.

Если под рукой нет блендера, варенье можно через сито перетереть с помощью ложки.