



Ruusuhiillo - Gül reçeli

Aineet: 5-7 1/2 dl hilloa
250 g tuoreita punaisen ruusun voimakastuoksuisia terälehtiä
(torjunta-aineettomia)
2 sitruunan mehu
2 1/2 dl vettä
500 g sokeria
2 rkl ruusuvettä

Valmistus: Huuhtelee terälehdet puristamatta ja vaurioittamatta niitä ja pane ne

kulhoon. Purista pinnalle 1 sitruunan mehu. Anna seistä 10 minuuttia.

Kumoa terälehdet monitoimikoneen kulhoon ja hienonna ne. Tai hienonna lehdet käsin hyvin hienoksi.

Siirrä terälehdet isoon kasariin ja lisää joukkoon liotuksesta jäänyt loppu sitruunamehu. Kaada kasariin vesi ja kiehauta. Alenna lämpö miedolle ja hauduta terälehtiä hiljalleen, kunnes ne ovat pehmenneet. Ruusuista riippuen haudutusaika voi olla 10:stä minuutista aina 30:n minuuttiin saakka. Lisää joukkoon sokeri ja toisen sitruunan mehu ja hauduta, kunnes siirappi on yhtä sakeaa kuin hillo, vielä noin 30 minuuttia.

Makeislämpömittarilla mitattuna hillon tulisi olla 104-asteista

tai laskettaessa iso lusikallinen hilloa jääkaapissa jäähdytetylle

lautaselle, sen tulisi jähmettyä pakastimessa 2 minuutissa. Nosta kattila

liedeltä ja sekoita joukkoon ruusuvesi. Anna jäähtyä ja kuori vaahto

pinnalta. Lusikoi hillo kuumiin, steriloituihin purkkeihin ja sulje ne

tiivisti. Säilytä hilloa viileässä ja pimeässä paikassa.