

Домашний чернослив в духовке.

Оригинальный способ запастись сливами на зиму без всякой консервации - сделать вяленый чернослив в духовке. Чернослив, приготовленный в домашних условиях без специальной сушилки, в обычной духовке, получается ничуть не хуже магазинного. Самостоятельно приготовленный, домашний вяленый чернослив вкуснее и ароматнее покупного, при этом сухофрукты будут гарантированно без добавок.



Продукты (на 350 гр.)

Сливы - 1,7 кг

Сахар - 250 г

Приготовление:

Подготовьте сливы и сахар.

Сорт слив выбирайте на своё усмотрение - лучше всего подойдут сорта "венгерка", "чернослив" и "ренклюд". Независимо от того, какие сливы вы выберете, они должны быть плотными, и косточки должны хорошо отделяться. Сливы вымойте, удалите все плодоножки. На каждой сливе сбоку сделайте надрез и удалите косточки. В каждую сливу засыпьте внутрь примерно по 1/2 ч. ложки сахара. Выложите сливы в кастрюлю, посыпьте оставшимся сахаром и на сутки поставьте в холодильник. Периодически сливы нужно встряхивать, чтобы сахар, смешиваясь с соком, который будут выделять сливы, не оседал на дно. Спустя указанное время поставьте кастрюлю со сливами на средний огонь. Слегка перемешайте сливы в сиропе, чтобы они все равномерно прогрелись и стали мягче. Затем сразу выключите нагрев. До кипения доводить нельзя, чтобы сливы не развалились и не потеряли форму. Прогретые сливы слегка изменят цвет - это нормально. Противень застелите пергаментной бумагой. Сливы переложите в дуршлаг и дайте стечь сиропу. Выложите сливы на противень. Включите духовку разогреваться до температуры примерно 60-70 градусов. Поставьте противень со сливами в духовку на средний уровень и оставьте дверцу чуть приоткрытой, чтобы влага из слив равномерно испарялась (можно вложить в

дверцу духовки деревянную ложку). Если у вашей духовки есть режим конвекции, можно включить его - это ускорит процесс. Таким образом подвяливайте сливы в духовке от 4 до 6 часов. Точное время зависит от влажности слив и особенностей вашей духовки. Сливы немного уменьшатся в размере, станут плотнее, но останутся мягкими. Из указанного количества свежих слив получится 350 г вяленого чернослива. Готовый вяленый чернослив в духовке получается очень ароматным. Переложите его в сухую, чистую ёмкость и неплотно прикройте крышкой. Хранить такой чернослив можно и без холодильника, в сухом тёмном месте, причём довольно долго, около 6 месяцев. Только учтите, что так как влага будет испаряться, чернослив станет суше и немного уменьшится в размерах. В холодильнике же чернослив храните на дверце, в плотно закрытом контейнере, - так он простоит максимально долго и не напитается посторонними запахами. Вяленый чернослив отлично подойдёт для выпечки, каш или десертов.

Приятного аппетита!

**©Рецепт опубликован и размещён в разделе «Печковарня» на
Официальном сайте с играми от "Дубовой Рожи"!**

Неправомерное размещение без разрешения запрещено.