

## Kodin Kukkien Puutarhurin perjantaiposti- kerholaisten vinkkejä ja reseptejä pihlajanmarjoille



Hei!

Olen tehnyt herukoista sekä pihlajanmarjoista hyytelöä seuraavalla tavalla:

1 kg marjoja, joista ehdottomasti pitää olla osa puolikypsiä/raakoja, laitetaan mehumaijaan, mehustetaan 1/2 tuntia normaaliin tapaan, kattila pois levyltä ja syntyneeseen mehuun lisätään 1 kg taloussokeria sekoittaen niin kauan, että sokeri on kaikki sulanut. Sitten vaan purkkeihin, hyytyy jäähtyessään. On mielestäni maailman helpoin tapa tehdä hyytelöä ja onnistuu varmasti, jos vain osa marjoista on raakoja.

Kannattaa kokeilla.

Bon appetit!

Terveisin Maija

Hyvää huomenta täältä Kiimingistä!

Halusit reseptin pihlajanmarjahillosta, löysin sellaisen "vanhan ohjeen".

1/2 l pihlajanmarjoja, 3-4 dl vettä, 2 1/2 dl sokeria. Pestään ja revitään marjat. Pane marjat kattilaan ja mittaa päälle vesi. Keitä hiljalleen kannen alla, kunnes marjat vähän pehmenevät (noin 1/2 tuntia). Katso ettei vesi pääse kokonaan haihtumaan. Lisää sokeri ja keitä vielä n. 15 min.

Purkita hillo ja eikun säilöön. Jos hillo tehdään raaista marjoista, siitä tulee hyytelömäistä.

Ei kun hyvää syksyn jatkoja!

Ter. Kaisa

Tämä ohje on ollut keustosuosikki ja toivottu tervetuliainen jo vuodesta 2002.

Pihlajanmarjahillo plörön kera:

1 l puhtaita pihlajanmarjoja

vettä

Liemi:

2 dl vettä

5 dl sokeria

½ dl konjakkia

Maistele poimimiasi pihlajanmarjoja, hylkää väkevät ja etsi lempeitä marjoja.

Kiehauta marjat ensin vedessä ja kaada vesi pois.

Keitä vedestä ja sokerista liemi, lisää siihen valutetut marjat ja keitä seosta miedolla lämmöllä (n. 20 min), kunnes liemi on kirkasta. Lisää joukkoon konjakki ja tölkitä hillo välittömästi.

Kannattaa kokeilla.

Terv. Aune

Hei!

Minulta löytyy alla oleva 70-luvun pihlajanmarjahyytelöohje, jota olen käyttänyt usein:

### PIHJALANMARJAHYYTELÖ

- 4 litraa riivittyjä ja huuhdeltuja pihlajanmarjoja
- 1 litra vettä
- 1 kg sokeria valunutta mehulitraa kohti

Keitä marjat niin, että ovat kunnolla mehustuneet ja laita seos valumaan lävikköön. Mittaa mehu ja kaada kattilaan. Lämmitä ja sekoita sokeri vähitellen joukkoon. Keitä miedolla lämmöllä noin 10 min ja kokeile jos muutama pisara hyytyy lautaselle. Anna vaahdon kerääntyä ja poista se reikäkauhalla.

Kaada valmis hyytelö lämpöisiin, pestyihin lasipurkkeihin. Anna jäähtyä huoneen lämmössä. Tuon hyytelön voi tehdä nykyisin myös hyytelöntiaineilla, jolloin ei tarvita sokeria noin paljon. Hyytelö on herkullista esim. paahtoleivän päällä tai puuron silmänä tai liharuokien kanssa. Hyytelöterveisin Annariitta

### PIHLAJANMARJAHYYTELÖ

#### Määrä

#### Aines

1 kg	pihlajanmarjoja
3-4 dl	vettä
9,5 dl	sokeria (noin 800 g)

#### Valmistusohje

1. Pese pihlajanmarjatertut hyvin. Irrota marjat tertuista riipimällä ja huuhto vielä kerran. Kaada marjat kattilaan ja lisää vesi. Keitä 10 - 15 minuuttia.
2. Siivilöi mehu. Älä paina marjoja kattilan reunaa vasten, jos haluat kirkasta hyytelöä.
3. Lisää sokeri. Keitä mehua hiljaisella poreilevalla lämmöllä 10 - 15 minuuttia.
4. Tee hyytelökoe. Kaada ruokalusikallinen mehua kylmälle lautaselle ja vedä vako mehuun. Jos rako umpeutuu, keitä vielä 5 - 10 minuuttia.
5. Kuori vaahto ja kaada mehu heti pieniin puhtaisiin purkkeihin ja sulje kansilla.

Jätä keittiön pöydälle viilentymään ja nosta sitten jääkaappiin. Jos täysin jäähtynyt mehu on hyytynyt, voi purkit viedä kellariin. Hyytymätön täytyy kuumentaa uudelleen ja lisätä hyytelöimisainetta.

Älä keitä marjoja liian kauan, sillä marjojen sisältämä pektiini hajoaa liian kauan keitettäessä. Hieman raa'at marjat sisältävät runsaasti hydyttävää pektiiniä. Silloin hydyttäminen voi onnistua myös tavallisella sokerilla. Jos liemi ei hyydy, lisää keittämisen loppuvaiheessa 1 dl hyytelösokeria tai Melatin -hyytelöimisainetta pussin ohjeen mukaan.

Pihlajanmarjahyytelön voi halutessaan maustaa konjakilla, jota lisätään mehuun lopuksi vajaa desilitra mehulitraa kohden.

Terveisin Eija



Hei,

satun omistamaan hyvin vanhan keittokirjan ja sieltä löysin pihlajanmarjahyytelön reseptin, jonka nyt oheen kirjoitan:

4 l riivittyjä pihlajanmarjoja,  
2 l vettä,  
2 kg happamia omenia,  
1 1/2 l vettä,  
1 1/2 kg  
sokeri 2 l:lle mehua.

Täysin kypsyneet pihlajanmarjat huuhdotaan ja keitetään avoimessa kasarissa vedessä (2 l) noin 2 tuntia vienolla tulella; silloin tällöin on marjoja hämmennettävä. Sitten ne kaadetaan siivilävaatteelle sekoittamatta valumaan.

Omenat huuhdotaan ja leikataan lohkoiksi (kuoret ja siemenkodat jätetään). Omenalohkot ja vesi (1/2 l) keitetään hiljaisella tulella, kunnes hedelmät soseutuvat; niitä on koko ajan hämmennettävä. Seos kaadetaan siivilävaatteelle pihlajanmarjain päälle, ja saavat valua seuraavaan päivään. Sokeri sulatetaan kirkkaassa mehussa, joka sitten kuumennetaan hitaasti ja saa hiljalleen kiehua 8-10 min.

Vahto kuoritaan pois ja hyytelö kaadetaan kuumiin, spriiillä huuhdottuihin purkkeihin, jotka peitetään paperilla, kun hyytelö on jäähtynyt.

jk. itse teen hyytelön hiukan pakkasen puremista marjoista, jolloin hyytelön kitkeryys pehmenee.

Hyviä keitoksia, toivoo Marjaterttu

#### PIHLAJANMARJAHILLO

Pihlajanmarjojen happaman maun aiheuttavat parkkiaineet ja sorbiinihappo, siksi liotan marjoja n. vuorokauden välillä vettä vaihtaen.

1 kg pihlajanmarjoja  
4 dl vettä  
1 kg hienoa sokeria  
vaniljatanko  
1 dl konjakkia (brandykin käy)

Marjoja keitetään noin 10 min. Vesi siilataan pois.  
Lisätään sokeri ja vaniljatanko. Keitetään kunnes marjat ovat läpikuultavia. Vaniljatanko otetaan pois.  
Lisätään konjakkia. Purkitetaan.

Terveisin,  
Riitta



Hei. Pihlajanmarjoista saa hyvää mehua jos tykkää mehuista tällä ohjeella. Tässä ohje, jos kiinnostaa kokeilla: 5l pihlajanmarjoja, 3 l vettä, 2 kg sokeria, 4 kpl kanelitankoja. Liota marjoja vuorokausi. Kaada vesi pois. Laita marjat 3 litraan vettä ja keitä. Siivilöi marjat pois. Lisää sokeri ja kanelipuikot, kiehauta. Tv. Arja

### Pihlajanmarjahyytelö

1 kg pihlajanmarjoja  
1/2 l vettä  
700 g sokeria



Huuhtotuista ja riivityistä pihlajanmarjoista valmistetaan mehu joko höyryttämällä tai keittämällä. Siivilöity mehu mitataan kattilaan ja sokeri lisätään vähin erin joukkoon. Keitetään hiljalleen hämmentämättä 10-20 min. Hyytymistä kokeillaan pistämällä lusikka mehuun ja nostamalla se kattilan yläpuolelle. Kun viimeiset pisarat ovat raskaita ja sitkeitä, eivätkä tahdo irrota lusikasta, on hyytelö valmista. Hyytelö saa hetken seistä, minkä jälkeen pinnalle kerääntynyt vaahto poistetaan reikäkauhalla. Purkitetaan.

Iloista, värikästä syksykesää  
Terveisin Heli

Tervehdys!

Tässä olisi yksi pihlajanmarjahillon ohje:

1 kg pihlajanmarjoja  
500-1000 g sokeria  
3/4 - 1,5 dl vettä  
vaniljatanko  
loraus konjakkia

Tuoreita puhdistettuja marjoja keitetään n. 10 min väljässä vedessä.

Vesi siivilöidään pois.

Marjat laitetaan takaisin kattilaan ja lisätään vaniljatanko, sokeria halutun makeuden mukaan sekä noin 1 dl vettä samassa suhteessa sokerin kanssa.

Seosta hämmennetään miedolla lämmöllä noin puoli tuntia. Vaahto kuoritaan ja vaniljatanko otetaan pois.

Hillo on valmista, kun se on läpikuultavaa.

Valmiiseen jäähtyneeseen hilloon lisätään konjakki.



Itse pidän enemmän omenan ja pihlajanmarjan yhdistelmästä. Tässä soseen ohje:

2 kg omenia  
1 l riivittyjä pihlajanmarjoja  
400 g sokeria sosekilolle

Huuho ja lohko omenat. Puhdista marjat.  
Pehmennä kattilassa tai mikrossa kuumentaan.  
Soseuta pehmenneet omenat ja marjat.  
Kuumenna sose, lisää sokeri ja tölkitä.



Toivottavasti saat näistä ohjeista apua kokkailuun.

T:Minna

Hei Juha,

Kelpaisiko tällaiset reseptit?

#### PIHLAJANMARJAHYYTELÖ

2 L (n. 1kg) pihlajanmarjoja  
5 dl vettä  
1,2 l (n. 1kg) sokeria mehulitralle.

Perkaa ja huuho marjat. Keitä niitä vedessä, kunnes ne rikkoutuvat. Painele marjoja kattilan reunoihin, jotta mehu paremmin irtoaa niistä. Kaada marjat siiviläkankaan päälle valumaan n 30 minuutiksi.

Mittaa mehu kattilaan, kuumenna kiehuvaaksi ja lisää samalla sokeri pienissä erin ja koko ajan sekoittaen. Keitä 5-10 min. Tee hyytymiskoe, esim. kokeile hyytymistä kaatamalla vähän keitosta kylmälle lautaselle. Sekoita sitä kerran lusikalla. Jos lusikan jälki hyytyy näkyväksi, on mehu kiehunut hyytelöksi.

Ota kattila liedun reunalle ja anna jäähtyä. Kerää vaahto pois pinnalta ja kaada mehu kuumiin pieniin lasitölkkeihin hyytymään. Sopii riistan lisäkkeeksi.

Säilöntäkirjassani on toinenkin ohje, jota harrastamme useimmin.

#### PIHLAJAMARJA-OMENAHYYTELÖ

2 l (n. 1kg) pihlajamarjoja (pakkasen puremia)  
1/2 kg omenia  
7 1/2 dl vettä  
9 dl (n. 750g) sokeria mehulitralle.

Huuho marjat ja hedelmät hyvin. Leikkaa omenat lohkoiksi ja poista niistä kannat. Keitä marjat ja hedelmät vedessä soseeksi. Kaada seos siiviläkankaalle ja jätä valumaan n. 30 minuutiksi. Mittaa mehu ja kuumenna kiehuvaaksi. Lisää samalla sokeri sekoittaen ja jatka keittämistä 10-20 min. Tee hyytymiskoe.

Nosta kattila liedeltä jäähtymään. Kuori pinnalle kertynyt vaahto pois ja kaada hyytelö pieniin tölkkeihin jäähtymään.

Syysterveisin Eva

1kg pihlajanmarjoja

4 dl vettä

hillosokeria (100 g / 1 dl mehua)

1. Mittaa kattilaan marjat ja vesi. Keitä hiljalleen 20 - 30 min.

2. Siivilöi ja mittaa mehu kattilaan. Lisää hillosokeria 100 g jokaista mehuesilitraa kohden. keitä seosta noin 10 min. varovasti sekoittaen.

3. Kuori vaahto ja tölkitä puhtaisiin, kuumennettuihin tölkkeihin. Käytä esim. suklaakakun täytteenä.

Ohje oli vuosia sitten Hesarissa, hyväksi kokeiltu. Vielä kun lorautat joukkoon tilkan konjakkia ennen tölkitystä, niin on taatusti hyvää.

Sirpa

Pihlajainen marmeladi

750 g omenalohkoja (valkea kuulas)

250 g pihlajanmarjoja

0,5 dl vettä

500 g hillosokeria



1. Mittaa omenalohkot, puhdistetut pihlajanmarjat ja vesi kattilaan. Kotimaisia omenia ei tarvitse kuoria.

2. Kuumenna miedolla lämmöllä välillä sekoittaen kunnes omenat ja marjat pehmenevät..

3. Soseuta esimerkiksi sauvasekoittimella kattilassa. Lisää hillosokeri ja keitä hiljaisella lämmöllä noin 15 minuuttia välillä sekoittaen kunnes marmeladi on kiiltävää.

4. Kaada kuumiin puhtaisiin lasitölkkeihin ja sulje.

Terveisin Marja

Ohje mummon keittokirjasta vuodelta 1939

2 l pihlajanmarjoja

2 l omenankuoria

1,5 vettä

sokeria mehun painon mukaan (joka mehulitraa kohden 3/4 kg sokeria)

Marjat perataan, huuhdotaan ja pannaan kiehumaan 1 litraan vettä noin 2 tunniksi, jolloin ne kaadetaan valumaan siivilävaatteelle. Omenankuoret ja 0,5 litraa vettä keitetään toisessa kasarissa ja kun kuoret ovat pehmeät, kaadetaan tämä marjojen päälle siivilävaatteelle. Sekä marjoja ja kuoria on keittämisen aikaan ahkerasti hämmennettävä. Mehu keitetään sokerin kera hyytelöksi seuraavana päivänä. ( n 15- 20 min).

Sitten ohje nykypäivään

1 kg pihlajanmarjoja, oranssinpunaisia

0,5 l vettä

n 600 g hillosokeria

( 2-3 rkl konjakkia)

Keitä huuhdottuja marjoja, kunnes marjat ovat vaalenneet. Siivilöi Mittaa mehu kattilaan ja lisää hillosokeri. Keitä hiljalleen n 10 min. Sekoittele. Kuori vaahto. Tee hyytelöko: Tiputa ruokalusikallinen hyytelöä kylmälle lautaselle. Jäähdytä jääkaapissa. Vedä hyytelöön vako, jos se ei umpeudu hyytelö on valmista. Mausta halutessasi konjakilla.

Terv. Riitta

## Pihlajanmarjahyytelö

1kg pihlajanmarjoja  
2-3 dl vettä  
noin 600g hillosokeria (100 g/1dl mehua)  
2-3rkl konjakkia



Hyytelöön tarvittava mehu keitetään tai höyrytetään juuri kypsysteistä ja runsaasti pektiiniä sisältävistä marjoista.

1. Huuhdo kypsät pihlajanmarjat ja keitä niitä vedessä kannen alla, kunnes mehu irtoaa.
2. Siivilöi mehu ja mittaa kattilaan.
3. Sekoita joukkoon hillosokeri ja keitä hiljalleen varovasti sekoittaen noin 10 minuuttia.
4. Kuori vaahto ja tee hyytelökoel. Tiputa kylmälle lautaselle muutama pisara hyytelöä, jäähdytä jääkaapissa ja vedä vako keskelle. Vako ei umpeudu, kun pihlajanmarjahyytelö on valmista.
5. Mausta konjakilla halutessasi ja tölkitä sitten hyytelö kuumennettuihin pieniin lasitölkkeihin.

Hyvää syksyä ja paljon pihlajanmarjoja! t.Kaarina

Tässä minun ohjeeni:

2 l (kg) pihlajanmarjoja  
1,5 kg happamia omenoita  
1 l vettä

Keitetään soseeksi ja sose kaadetaan siivilään tai harsoon. Lisätään 1 kg sokeria / 1 litra mehua. Sekoitetaan hyvin. Nosta kiehumään, älä sekoita. Keitä 5 - 30 min. Ota "koetippa" kylmälle lautaselle. Mahdollinen tuleva vaahto on hyvä ottaa pois, siten hyytelöstä tulee kirkkaampaa.

Terv. Leena, Pori

Tässä pari vanhaa ohjetta kokeiltavaksi

Pihlajanmarjahyytelö:

1 kg pihlajanmarjoja  
5 dl vettä  
3/4 kg sokeria mehulitralle

Marjat ensin mehustetaan joko höyryttämällä tai keittämällä. Mehu mitataan ja sokeri lisätään. Mehun annetaan kiehua 10-20min. Marjasta riippuen hyytymistä voi kokeilla siten, että hyytelöä nostetaan lusikalla lautaselle ja annetaan jäähtyä. Hyytelömassan keskelle vedetään lusikalla vana. Jos vana ei umpeudu, on hyytelö valmista.

Pihlajanmarja- omenamarmeladi:

1 kg pihlajanmarjoja  
1 kg omenoita  
8 dl vettä  
800-1000 g sokeria

1. Marjat puhdistetaan ja omenat kuoritaan ja pilkotaan.
2. Marjoja ja omenia keitetään n. 30 min.
3. Seos soseutetaan, lisätään sokeri ja keitetään vielä n. 15 min.
4. Kuuma marmeladi tölkitetään puhtaisiin kuumiin tölkkeihin, jotka suljetaan välittömästi

Terveisin Soili



Pihlajanmarjahyytelöä olen tehnyt viimeksi ammoin ennen hyytelösokereita. Marjat mehustetaan joko Mehumajalla tai ensin keittäen pienessä nestemäärässä ja sitten valuttaen. Sokeria lisätään lähes saman verran kuin marjoja on. Mehu kuumennetaan uudelleen sokerin kanssa ja purkitetaan. Se on sitten ihan onnesta kiinni, hyytelöitykö näin.

Pihlajanmarjahilloketta olen tehnyt keittämällä siivottuja ja hyvin huuhdottuja pihlajanmarjoja sokerin kanssa pehmeiksi. Massan voi tölkittää sellaisenaan tai jauhaa. Jauhaessa huomattava, että hapan haju on aika tyrnävä, mutta ei vaikuta makuun (haju tuntuu myös Mehumajalla kuumennettaessa).

Hillon tai soseen olen laittanut kuumiin pikkupurkkeihin niin, että noin suurenkaan verran jää tyhjää tilaa. Sen tilan täytän joko konjakilla, whiskyllä tai rommilla ja kierrän kannen kiinni. Hillo on syömävalmista juuri parahiksi joulun aikaan. Alkoholit on haihtunut kuumaan hilloon, mutta aromi säilyy. Viime joulun alla löysin kellarin takimmaiselta ylähyllyltä jonkun muun jutun takaa yhden pikkupurkin pihlajanmarjahilloa, joka oli säilötty noin 15 vuotta sitten. Hyvin varovasti maistoin (muistaakseni siinä oli mausteena rommi). Olipa upea maku! Joulupöydässä se oli sitten erikoisherkkuna ja hyvin teki kauppansa.

Osan sokerista olen joskus korvannut hunajalla, se laitetaan viimeiseksi ennen tölkitystä, ei keitetä, sekoitetaan vain. Sekin antaa aromia.

Kuivatut pihlajanmarjat ovat myös hyviä murskattuina myslissä tms. Kyllä niitä sellaisenaankin syö, jos pitää happamasta. Ne ovat muuten oiva mauste uunissa paistettavissa pataruuissa (katajanmarjojen ohella) ja jauheena vaikkapa uunikalan päällä.

Katselin itsekin eilen notkuvia pihlajapuita kotimatalla ja ajattelin laittaa isännän ja koiran pihlajametsälle (ei paljon tarvitse usuttaakaan). Hyvää pihlajanmetsästystä!

t. Sinikka

### **PIHLAJANMARJAHYYTELÖ**

1 kg marjoja

1,2 l vettä

1 kg hillosokeria

2 rkl konjakkia

Perkaa ja huuhtelee marjat hyvin. Liota yön yli nesteessä jossa on 1 l vettä ja 1 rkl suolaa, jolloin marjoista lähtee kitkeräys pois.

Valuta marjat hyvin ja keitä marjoja 20-30 min.

Siivilöi mehu irti marjoista.

Lisää mehuun hillosokeri ja sulata se, anna hautua 10-15 min.

Lisää viimeeksi konjakkia.

Tee koe, laita nestettä tassille ja anna jäähtyä.

Tee viilto pintaan jos jää viilto on hyytelö valmis.

Muuten keitä lisää. Purkita.

Terveisin Anneli



## Omena- pihlajanmarja-porkkanahillo

Raaka-aineet:

4 l lohkottuja omenoita (kotimaisia)  
2 kpl porkkanaa  
2 dl pihlajanmarjoja  
hillosokeria  
kidesokeria tarvittaessa  
2 dl vettä

Ohjeet

Lohko omenat ja poista siemenet. Paloittele pari porkkanaa, jos isoja, niin yksikin riittää, mutta oman maun mukaan. Puhdista pihlajanmarjoista roskat, laita vesi kiehumaan aika isoon kattilaan.

Lisää ekana porkkananpalat, koska ne kypsyvät pisimmän aikaa. Sitten pikkuhiljaa lisätään omenat ja pihlajanmarjat.

Annetaan kiehua keskilämmöllä kunnes keitos tuntuu sellaiselta, että sen pystyy helposti siivilöimään. Kannattaa käyttää apuna jotain millä saa soseutettua, ei tarvii kuitenkaan mitään sähkövekotimia. Ihan käsipelillä onnistuu mainiosti.

Kun sose menee helposti siivilän läpi, niin sen jälkeen maistetaan haluaako lisätä sokeria makeuttamaan. Usein se voi olla hyvä, mutta ei pakosti, oman maun mukaan. Anna siivilöidyn seoksen hieman tasaantua ja kiehauta uudelleen. Sekoita joukkoon hillosokeria pakkauksen ohjeen mukaan. Itse laitan arviosta.

Anna taas kiehua n. 10 min, sekoita välillä. Kiehumisen jälkeen anna vetäytyä n. puoli tuntia. Sitten hillo on valmis purkitettavaksi. Voi joko pakastaa tai säilyttää jääkaapissa, alle +5 lämpötilassa. Hillo on syötävää n. vuorokauden kuluttua.

Kannattaa kokeilla myös kokonaisia neilikoita tai kanelitankoa omenoiden seassa. Silloin sokerin määrä tarkistettava ettei tule liian makeeta.

## Pihlajanmarja-kurpitsasose resepti

Ainekset

1 l kurpitsakuutioita  
1/2 l pihlajanmarjoja  
1 1/2 dl vettä  
3-4 dl sokeria

Ohjeet

Keitä kattilassa kurpitsakuutioita, pihlajanmarjoja ja vettä, kunnes marjat ovat pehmenneet ja neste haihtunut puoleen. Soseuta seos ja lisää sokeri, määrä riippuu marjojen makeudesta. Kuumenna kiehuvaaksi. Nosta liedeltä. Jaa rasioihin tai puhtaisiin pikkutölkkeihin. Pakasta tai säilytä viileässä. Lisää tarvittaessa säilöntäainetta

## Pihlajanmarja-porkkanamarmeladi

Eiköhän tämäkin mukava marmeladiohje ole ollut täällä jakelussa jo monen monituista kertaa, mutta otetaanpa vielä kerta kiellon päälle, jos joku innokas kanssasäilöjä on tämän onnistunut sivuuttamaan. Ohje on niin helppo ja pihlajanmarjoja on nyt niin paljon, että hyödyntäkää niitä ihmeessä... Porkkanalla niistä saa taitettua sitä joidenkin vierastamaa liikaa karvautta mukavasti ja edullisesti.

Ohje yksinkertaisuudessaan:

1l pihlajanmarjoja  
1/2 l karkeaa porkkanaraastetta  
300 g sokeria  
1 kanelitanko

Keitä riivityt pihlajanmarjat vesitilkassa pehmeiksi ja soseuta sauvasekoittajalla, monitoimikoneessa, sosemyllyllä tms. Lisää marjasose, porkkanaraaste, kanelitanko ja sokeri kattilaan, keitä hissulämmöllä, kunnes porkkanaraaste on pehmeää ja seos paksua, poista kanelitanko ja purkita puhtaisiin purkkeihin. En ole tätä koskaan pakastanut taikka en ainakaan muistaakseni ole niin tehnyt, mutta miksei se säilyisi niinkin, jolloin sokerin määrää voisi ehkä vähentää. No arvailuksi menee mutta mikäänhän ei estä kokeilemasta:)

Tämä on yllättävän erinomainen mm. kermakakuissa ja kääretortuissa, raikas mutta riittävän makea, ja jännittävästi vähän erilainen!

Hannu

**KIITOKSET KAIKILLE OHJEITA JA RESEPTJÄ  
LÄHETTÄNEILLE  
ILOISTA SYKSYÄ!**

