

## *Мармелад апельсиновый желейный*

- *апельсины – 5 штук;*
- *лимон – 2 штуки;*
- *цедра апельсина – 1 столовая ложка;*
- *цедра лимона – 1 столовая ложка;*
- *сахарный песок – 400 грамм;*
- *желатин – 50 грамм.*

*В небольшом количестве воды разводим желатин и даем ему время, чтобы набухнуть. С фруктов срезаем цедру, используя терку с мелким сечением. Из лимонов и апельсинов отжимаем сок. В небольшой кастрюле соединяем сок, цедру и сахар. Жидкость прогреваем на небольшом огне до растворения кристаллов сахарного песка. После этого вводим желатин, и перемешиваем сироп. Если вы не хотите ощущать в мармеладе кусочки цедры, то массу перед разливанием в формы можно процедить. Хранить желатиновый мармелад из апельсинов и лимонов следует в холодильнике.*