

Датский глёт

Ингредиенты:

300 мл концентрированного виноградного или черносмородинового сока;
700 мл воды;
1-4 палочки корицы;
1,5 ч.л. семян кардамона;
миндаль и изюм – по вкусу;
сахар – по вкусу;
имбирь, цедра померанца – по вкусу.

Если используется концентрированный сок, что для России не типично, то специи (корицу и кардамон, имбирь и цедра померанца/апельсина) сначала следует проварить в воде, а затем добавить сок.

Если используется обычный сок, то специи нагреваются непосредственно с ним (для этого нужно взять уже 1 л сока, без воды!) до 60-70 °С.

Лучше всего использовать сок черной смородины и виноградный, можно также добавить немного яблочного, а лучше смешать все три. После того как сок со специями будет нагрет до нужной температуры его следует попробовать и подсластить, если это требуется.

[ИСТОЧНИК](#)

