



Ananasovo-citrónový džem

asi 6 sklenice (á 375 ml)



snadná příprava

do 40 minut



Přísady:

Na džem:

4 ks citrón (očistěná dužina)
900 g ananas (ca 4 malé ananasy)
1150 g cukr
1 balíček Gelfix Klasik 1:1 Dr. Oetker

- 1** Citróny oloupeme a vyfiletujeme. Ananas očistíme a dužinu nakrájíme na malé kousky. Odvážené ovoce i se šťávou nasypeme do hrnce a mixerm rozmixujeme na pyré.
- 2** Gelfix Klasik rozmícháme asi se 3 PL cukru a vmícháme do ovoce. Za občasného zamíchání přivedeme k prudkému varu.
- 3** Vmícháme ostatní cukr a opět přivedeme k prudkému varu. Za občasného zamíchání asi 3 minuty povaříme a odstavíme z ohně. Ihned plníme sklenice až po okraj a pečlivě zavřeme víčkem a asi na pět minut otočíme dnem vzhůru.

Tip:

- Na přípravu džemu lze použít řepný i třtinový cukr.

