



Broskvovo-malinový džem

asi 5 sklenic



snadná příprava

do 20 minut



Přísady::

Na džem:

700 g broskve omytých,
odpeckovaných a nakrájených na
malé kousky
300 g maliny omytých
350 g cukr
1 balíček Gelfix Super 3:1 Dr. Oetker

- 1 Do velkého hrnce vložíme broskve a maliny. Obsah sáčku Gelfixu Super důkladně promícháme s cukrem a poté promícháme s ovocem. Za stálého míchání přivedeme do varu a necháme přibližně 3 minuty povařit, přičemž stále mícháme, odstavíme.
- 2 Případnou pěnu odebereme a ihned plníme po okraj do připravených sklenic. Uzavřeme víčky, sklenice obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku.

Tip:

- Sklenice před použitím vypláchneme horkou vodou, aby při nalévání džemu nepraskly.

