



# Brusinkový džem Extra

asi 5 sklenic (á 320 ml)



snadná příprava

do 20 minut



## Přísady::

### Přísady:

1 kg brusinky omyté  
100 ml citrónová šťáva  
0,5 KL skořice mletá  
3 ks hřebíček  
1 zarovnaná KL Kyselina  
citrónová Dr. Oetker  
1 balíček Gelfix Extra 2:1 Dr.  
Oetker  
500 g cukr

- 1 Na přípravu džemu vložíme do hrnce brusinky, přidáme citrónovou šťávu, skořici a hřebíčky a asi 10 minut na mírném ohni povaříme. Poté vyndáme hřebíčky, odstavíme a částečně je ponorným mixérem rozmixujeme. Přidáme kyselinu citrónovou a Gelfix smíchaný se 2 PL cukru a za stálého míchání asi 1 minutu důkladně povaříme. Přidáme zbytek cukru, přivedeme do varu a povaříme ještě minimálně 5 minut.
- 2 Na talířek kápneme 1 - 2 KL právě uvařeného džemu. Když je po vychladnutí málo tuhý, přidáme do směsi 2 zarovnané KL Kyseliny citrónové Dr. Oetker, krátce povaříme a zkoušku zopakujeme.
- 3 Případnou pěnu odebereme a ihned plníme do připravených sklenic až po okraj. Sklenice uzavřeme víčkem, obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku.

### Tip:

- Místo čerstvých brusinek můžeme použít i mražené.
- Na přípravu džemu lze použít řepný i třtinový cukr.

