



# Dvoubarevný jahodovo-angrešťový džem

asi 3 sklenice



snadná příprava

do 25 minut



## Přísady:

### Přísady:

200 g jahody očištěných  
1 zarovnaná KL pomerančová kůra sušené  
1 balení Želírovací ovocný cukr Dr. Oetker  
500 g angrešt očištěného, rozmixovaného a propasírovaného  
1 zarovnaná KL pomerančová kůra sušené

- 1 Ve velkém hrnci rozmixujeme jahody. Přidáme 1 KL pomerančové kůry a 70 g Želírovacího ovocného cukru. Za stálého míchání přivedeme do varu a vaříme minimálně 3 minuty. Na talířek kápneme 1- 2 KL právě svařeného džemu. Pokud je po vychladnutí málo tuhý, vmícháme ještě 2 zarovnané KL Kyseliny citrónové Dr.Oetker. Odebereme případnou pěnu a ihned plníme do třetiny připravených sklenic. Necháme nejméně 40 minut chladnout.
- 2 Angrešťový džem připravíme stejně jako jahodový s 1 KL kůry a 180 g Želírovacího ovocného cukru.
- 3 Opatrně nalijeme na vychladlý jahodový džem a uzavřeme víčkem.
- 4 Necháme vychladnout.

### Tip:

- Máte více jahod než angreštu? Jednoduše zaměňte angrešt za jahody a jahody za angrešt a dále postupujte podle receptu.

