



Dýňový džem s ořechy

asi 5 sklenic (à 200 ml)



snadná příprava

do 40 minut



Přísady::

Přísady:

1 kg dýně Hokkaido

200 ml voda

100 g ořechy vlašské

1 PL olej ořechový

1 ks limetka (chemicky

neošetřená)

1 balíček Gelfix Extra 2:1 Dr.

Oetker

500 g cukr

- 1 Na přípravu džemu vložíme do většího hrnce dýni, zalijeme vodou a asi 20 minut ji povaříme doměkka. Dýni necháme zchladnout a poté ji rozmixujeme ponorným mixérem.
- 2 Ořechy orestujeme na sucho na pánvi, necháme je zchladnout, Poté je rozdrtíme a smícháme s olejem.
- 3 Z limetky nastrouháme kůru a vymačkáme z ní šťávu.
- 4 Obsah balíčku Gelfix smícháme se 2 PL cukru a přidáme do hrnce. Za stálého míchání asi 1 minutu důkladně povaříme. Přidáme zbytek cukru, ořechy s olejem, kůru a šťávu z limetky a přivedeme do varu. Za stálého míchání směs důkladně povaříme minimálně 5 minut.
- 5 Na talířek kápneme 1-2 KL právě svařeného džemu. Pokud je po vychladnutí málo tuhý, vmícháme 2 zarovnané KL Kyseliny citrónové Dr. Oetker.
- 6 Případnou pěnu odebereme a plníme do připravených sklenic až po okraj. Sklenice uzavřeme pečlivě víčkem, obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku.

