



# Džem s ananasem a limetkou

O nás 5 sklenic (à 200 ml)

střední obtížnost

up to 40 Min.



## Přísady:

### Přísady:

2 ks limetka chemicky  
neošetřené

400 ml voda

1 ks ananas středně velký

1 balíček Želírovací cukr se stévií

Dr. Oetker

- 1** Na přípravu džemu limetky důkladně omyjeme, rozpůlíme a ostrým nožem nakrájíme na tenké plátky. Vložíme je do hrnce, zalijeme vodou a nezakryté na mírném ohni asi 20 minut povaříme. Ananas oloupeme, nakrájíme na čtvrtky, vykrojíme tuhý střed, nakrájíme na malé kousky a pomocí ponorného mixéru rozmixujeme. Vložíme do hrnce. Přidáme povařenou limetku a želírovací cukr se stévií a dobře promícháme. Za stálého míchání přivedeme do varu a důkladně povaříme minimálně 5 minut.
- 2** Na talířek kápneme 1-2 KL právě svařeného džemu. Pokud je po vychladnutí málo tuhý, vmícháme 2 zarovnané KL Kyseliny citrónové Dr. Oetker.
- 3** 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.

