




Džem z lesního ovoce kreativně na 3 způsoby

asi 5 sklenic (à 200 ml)

   snadná příprava

 do 30 minut



Přísady::

Přísady:

1 kg směs lesní ovoce očištěného
1 ks limetka chemicky neošetřená
1 balíček Gelfix Extra 2:1 Dr. Oetker
500 g cukr

- 1 Na přípravu džemu vložíme do hrnce ovoce. Přidáme kůru a šťávu z limetky. Obsah balíčku Gelfix smícháme se 2 PL cukru a přidáme do směsi. Směs za stálého míchání asi 1 minutu důkladně povaříme.
- 2 Přidáme zbytek cukru a přivedeme do varu. Za stálého míchání směs důkladně povaříme minimálně 5 minut. Na talířek kápneme 1-2 KL právě svařeného džemu. Pokud je po vychladnutí málo tuhý, vmícháme ještě 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.

Přísady podle chuti:

Na přípravu **džemu z lesního ovoce s čokoládou a chilli** přidáme do směsi před plněním do sklenic 100 g čokolády nalámané na kousky a 0,5 KL chilli koření. Důkladně promícháme, odebereme případnou pěnu a plníme do sklenic.

Na přípravu **pomazánky „curd“ z lesního ovoce** do svažené ovocné směsi přidáme 100 ml smetany ke šlehání, 50 g másla a trochu mleté skořice. Důkladně promícháme, odebereme případnou pěnu a plníme do sklenic. Curd skladujeme v chladničce max. 1 měsíc.

