



Extra džem z pečených hrušek s kořením

asi 4 sklenic (á 320 ml)



snadná příprava

do 20 minut



Přísady::

Přísady:

- 1 kg hrušky zralé (oloupané a nakrájené na kostky)
- 1 zarovnaná KL skořice mletá
- 5 kusů hřebíček
- 1 ks badyán
- muškátový oříšek mletý
- 50 ml citrónová šťáva
- 30 ml rum
- 1 zarovnaná KL Kyselina citrónová Dr. Oetker
- 1 balíček Gelfix Extra 2:1 Dr. Oetker
- 500 g cukr třtinový

Ještě potřebujeme:

- ponorný mixér
- 4 ks sklenice vč. víčka

- 1 Na přípravu džemu hrušky rozložíme na plech. Posypeme skořicí. Přidáme hřebíček, badyán a muškátový oříšek a vložíme do trouby péct na 175°C asi 20 minut. Poté necháme vychladnout, vybereme hřebíčky a badyán. Polovinu hrušek vložíme do hrnce a ponorným mixérem je rozmixujeme. Přidáme zbytek hrušek, citrónovou šťávu, rum, kyselinu 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 právě uvařeného džemu. Pokud 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.

