



# Extra ovocný vrstvený džem s kousky ostružin a nektarinek

asi 5 sklenic (à 200 ml)



snadná příprava

do 40 minut



## Přísady::

### Na ostružinový džem:

500 g ostružiny očištěné  
0,5 balení Kyselina citrónová Dr. Oetker  
0,5 balení Želírovací cukr Extra 2:1 Dr. Oetker

### Na nektarinkový džem:

450 g nektarinky oloupané a odpeckované  
šťáva z 1/2 citrónu  
0,5 balení Kyselina citrónová Dr. Oetker  
0,5 balení Želírovací cukr Extra 2:1 Dr. Oetker

- 1** Ostružinový džem: Do hrnce vložíme celé ostružiny, kyselinu a 1/2 balíčku želírovacího cukru a dobře promícháme. Za stálého míchání přivedeme do varu a povaříme 5 minut. Odebereme případnou pěnu, provedeme zkoušku tuhnutí a džemem naplníme sklenice do poloviny. Necháme 35 minut chladnout.
- 2** Nektarinkový džem: Nektarinky nakrájené na kousky spolu s citrónovou šťávou, kyselinou a 1/2 balíčku želírovacího cukru vložíme do hrnce a dobře promícháme. Za stálého míchání přivedeme do varu a povaříme 5 minut. Odebereme případnou pěnu, provedeme zkoušku tuhnutí a nalijeme na ostružinový džem. Sklenice uzavřeme víčky, ale neotáčíme!

Extra ovocný - obsahuje 65 % ovoce

## Tip:

- Zkouška tuhnutí: Na talířek kápneme 1–2 KL horkého džemu. Pokud je džem po vychladnutí málo tuhý, přidáme 1–2 KL kyseliny citrónové.

