



Fíkový džem

asi 6 sklenic (á 320 ml)

   snadná příprava

 do 20 minut



Přísady::

Přísady:

1300 g fíky zralé (omyté a zbavené stopek)
100 ml citrónová šťáva
150 ml voda
1 zarovnaná KL Kyselina citrónová Dr. Oetker
0,5 balíčku Pektin Dr. Oetker
500 g cukr

- 1 Na přípravu džemu vložíme do hrnce na malé kousky nakrájené fíky, citrónovou šťávu a vodu a asi 5 minut povaříme. Poté odstavíme a částečně je ponorným mixérem rozmixujeme. Přidáme kyselinu citrónovou a Pektin 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 zkušku 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.

Tip:

- Fíkový džem se výborně hodí k sýrům s modrou plísní a kozím sýrům v kombinaci s vlaškými ořechy.