



Hruškovo-jablečný džem s karamellem

6 sklenic (à 200 ml)



snadná příprava

do 40 minut



Přísady::

Přísady:

500 g hrušky (čistá hmotnost)
350 g jablek (čistá hmotnost)
500 g cukr
150 ml šťáva jablečná čirá
1 balíček Kyselina citrónová Dr. Oetker
0,5 balíčku Pektin Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

ponorný mixér
6 ks sklenice vč. víček

- 1 Hrušky a jablka oloupeme, nejmenno pokrájíme a navážíme 500 g hrušek a 350 g jablek. Ve velkém hrnci ohřejeme 250 g cukru a na středním ohni necháme zkaramelizovat do zlatova. Hrnc odstavíme ze sporáku.
- 2 Ovoce, jablečnou šťávu a kyselinu citrónovou přidáme ke karamelu. ½ balíčku Pektinu Dr. Oetker smícháme s 2 PL cukru, přidáme do hrnce a vše dobře promícháme. Za stálého míchání přivedeme do varu a důkladně povaříme 1 minutu. Přidáme zbývající cukr, přivedeme do varu, důkladně povaříme minimálně 5 minut a odstavíme.
- 3 Na talířek kápneme 1-2 KL právě uvařeného džemu. Pokud je po vychladnutí málo tuhý, přidáme do směsi 2 zarovnané KL Kyseliny citrónové Dr. Oetker, krátce povaříme a zkoušku zopakujeme.
- 4 Sebereme případnou pěnu a plníme do připravených sklenic až po okraj. Sklenice důkladně uzavřeme víčky, otočíme dnem nahoru a asi 5 minut necháme stát na víčkách.

Tip:

- Džem můžeme připravit i s třtinovým cukrem.

