




Jahodovo-malinový džem

asi 6 sklenic (à 200 ml)

   snadná příprava

 do 40 minut



Přísady::

Přísady:

500 g jahody (očistěné a nakrájené na malé kousky)

500 g maliny očistěné

1 balení Želírovací cukr Extra 2:1 Dr. Oetker

- 1 Na přípravu džemu vložíme ovoce do hrnce a pomocí ponorného mixéru ho rozmixujeme. Přidáme Želírovací cukr a dobře promícháme. Za stálého míchání přivedeme do varu a důkladně povaříme minimálně 5 minut.
- 2 Na talířek kápneme 1-2 KL právě svařeného džemu. Pokud je po vychladnutí málo tuhý, vmícháme 2 zarovnané KL Kyseliny citrónové Dr.Oetker.
- 3 Odebereme případnou pěnu a ihned plníme do připravených sklenic až po okraj. Uzavřeme víčkem, sklenice obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku.

