




Jahodový džem s kousky ovoce a skořicí

asi 5 sklenic (à 200 ml)

   snadná příprava

 do 30 minut



Přísady::

Přísady:

1 kg jahody očištěné

1 KL skořice mletá

500 g cukr

0,5 balíčku Pektin Dr. Oetker

1 KL Kyselina citrónová Dr. Oetker

- 1 Do hrnce vložíme $\frac{3}{4}$ jahod a rozmixujeme je tyčovým mixérem na pyré. Přidáme zbylé jahody nakrájené na kousky. Smícháme $\frac{1}{2}$ balíčku pektinu Dr. Oetker (10 g) s 2 polévkovými lžicemi cukru a přidáme k jahodové směsi. Směs přivedeme za stálého míchání do varu a asi 1 minutu důkladně povaříme.
- 2 Přidáme zbytek cukru a skořici, opět přivedeme do varu a za stálého míchání směs důkladně povaříme 5 minut.
- 3 Džem odstavíme a přidáme Kyselinu citrónovou Dr. Oetker.
- 4 Provedeme zkoušku tuhnutí. Na talířek kápneme 1-2 lžičky právě uvařeného džemu. Pokud je po vychladnutí málo tuhý, vmícháme do džemu ještě 1 zarovnanou lžičku kyseliny citrónové, krátce povaříme a zkoušku zopakujeme.
- 5 Odebereme případnou pěnu a plníme do připravených sklenic až po okraj. Sklenice důkladně uzavřeme, obrátíme dnem nahoru a necháme asi 5 minut stát na víčku.

Na zpracování 2 kg jahod použijeme celý balíček Pektinu Dr. Oetker a dvojnásobné množství ostatních surovin.





Tip:

- Na zkoušku tuhnutí použijeme talířek, který si dopředu vychladíme v chladničce. Rychleji tak zjistíme, zda džem tuhne.

