




Malinový džem kreativně na 3 způsoby

asi 6 sklenic (à 200 ml)

   snadná příprava

 do 40 minut



Přísady::

Přísady:

1 kg maliny očištěné
1 zarovnaná KL Kyselina citrónová Dr. Oetker
0,5 balíčku Pektin Dr. Oetker
350 g cukr
2 PL máta peprná nasekaná
300 g pomeranč filátka

- 1 Na přípravu džemu vložíme do hrnce maliny. Přidáme kyselinu 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 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.

Přísady podle chuti a nálady:

Na přípravu **malinového džemu s mátou** vložíme do hrnce před vařením maliny a mátu. Džem připravíme podle postupu.

Na přípravu **malinovo-pomerančového džemu** vložíme do hrnce maliny a filátka z pomerančů a ponorným mixérem je rozmixujeme. Džem připravíme podle postupu.

Filetování citrusů: ostrým nožem okrájíme po celém obvodu kůru až na dužinu. Podél bílé slupky vykrajujeme filátka tak, abychom získali čistou dužinu.

