



Malinový džem s čokoládou

asi 4 sklenic (á 350 ml)

snadná příprava

do 35 minut



Přísady::

Přísady:

100 g čokoláda hořká

1 kg maliny

1 balíček Gelfix Super 3:1 Dr. Oetker

350 g cukr

- 1 Čokoládu nasekáme na menší kousky. Do většího hrnce vložíme maliny. Obsah balíčku Gelfixu Super 3:1 smícháme s 2 PL cukru a přidáme k ovoci. Za stálého míchání asi 1 minutu důkladně povaříme.
- 2 Přidáme zbytek cukru a směs přivedeme do varu. Přidáme čokoládu a za stálého míchání důkladně povaříme minimálně 5 minut. 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.
- 3 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.

