



Sametový angreštovo rybízový džem

6 sklenic (à 200 ml)

snadná příprava

do 40 minut



Přísady::

Přísady:

750 g angrešt očištěný
250 ml nektar z černého rybízu
1 zarovnaná KL Kyselina citrónová Dr. Oetker
0,5 balíčku Pektin Dr. Oetker
500 g cukr

- 1 Na přípravu džemu do hrnce vložíme angrešt a ponorným mixérem ho rozmixujeme. Přidáme džus, kyselinu a Pektin smíchaný se 2 PL cukru. 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.

Tip:

- Pokud chceme mít džem hladký bez peciček, tak džem propasírujeme přes sítko.

