



Sametový džem z ostružin a angreštu

asi 3 sklenice



snadná příprava

do 25 minut



Přísady:

Na džem:

800 g ostružiny

800 g angrešt

1 zarovnaná KL skořice mleté

1 balení Želírovací cukr Extra 2:1

Dr. Oetker

- 1 Na přípravu džemu ostružiny i angrešt očistíme a přebereme. Pomocí ponorného mixéru rozmixujeme a přes sítko propasírujeme. Ovoce vložíme do většího hrnce, přidáme skořici a dobře promícháme s želírovacím cukrem. Za stálého míchání přivedeme do varu a důkladně povaříme minimálně 5 minut.
- 2 Na talířek kápneme 1-2 KL džemu. Pokud je po vychladnutí málo tuhý, vmícháme ještě 2 zarovnané KL Kyseliny citrónové Dr. Oetker.
- 3 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:

- Džem lze připravit i ze zmrazených ostružin a angreštu (před zpracováním nutno rozmrazit).

