



Super džem z lesního ovoce

asi 6 sklenic (à 200 ml)

   snadná příprava

 do 40 minut



Přísady::

Přísady:

200 g maliny
200 g borůvky
200 g ostružiny
200 g rybíz černý
200 g jahody
1 KL Bourbon Extrakt Vanilka
Madagaskar Dr. Oetker
1 balíček Gelfix Super 3:1 Dr. Oetker
350 g cukr

- 1 Na přípravu džemu vložíme do většího hrnce omyté, popřípadě nadrobno pokrájené ovoce. Přidáme vanilkový extrakt.
- 2 Obsah balíčku Gelfix smícháme se 2 PL cukru a přidáme k ovoci. Za stálého míchání asi 1 minutu důkladně povaříme. Přidáme zbytek cukru a přivedeme do varu. Za stálého míchání důkladně povaříme minimálně 5 minut.
- 3 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.
- 4 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.

Tip:

- Džem můžeme připravit i ze zmražené směsi lesního ovoce.

