




Super jahodový džem s karamellem

asi 6 sklenic (à 200 ml)

   snadná příprava

 do 40 minut



Přísady::

Na džem:

1 kg jahody

350 g cukr třtinový

1 balíček Gelfix Super 3:1 Dr. Oetker

- 1 Na přípravu džemu vložíme do hrnce jahody a pomocí ponorného mixéru je rozmixujeme. Přidáme Gelfix smíchaný se 2 PL třtinového cukru. Za stálého míchání asi 1 minutu důkladně povaříme.
- 2 Zbytek cukru vložíme do jiného hrnce a cukr necháme zkaramelizovat do zlatohnědé barvy (dáváme pozor, aby se nám karamel nepřipálil). Do karamelu opatrně nalijeme povařené jahody. Přivedeme do varu a povaříme ještě minimálně 5 minut, dokud se karamel zcela nerozpustí.
- 3 Na talířek kápneme 1-2 KL právě svařeného džemu. Pokud je po vychladnutí málo tuhý, vmícháme 2 zarovnané KL Kyseliny citrónové Dr. Oetker.
- 4 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.

