



Višňovo-koňakový džem

12 sklenic (à 200 ml)



snadná příprava



do 30 minut



Přísady::

Přísady:

1,4 kg višně odpeckované

1,5 balíčky Gelfix Extra 2:1 Dr. Oetker

750 g cukr

150 ml koňak

- 1 Višně dáme do většího hrnce, přidáme Gelfix smíchaný s 2 PL cukru a přivedeme k varu. Vaříme minimálně 1 minutu. Pak přidáme cukr i koňak a povaříme alespoň 5 minut. Horký džem naplníme do sterilizovaných sklenic, dobře zavřeme a necháme zcela vychladnout.

