



Višňový džem se slivovicí

asi 3 sklenice



snadná příprava

do 25 minut



Přísady:

Přísady:

900 g višně očištěných a vypeckovaných

40 ml slivovice

1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker

1 balení Želírovací cukr Extra 2:1 Dr. Oetker

- 1 Na přípravu džemu 2/3 višně ponorným mixérem rozmixujeme a zbytek nakrájíme na poloviny. Vložíme do většího hrnce, přidáme slivovici, vanilkový cukr 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 víčky, obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku.

Tip:

- Místo slivovice můžeme použít rybízovou šťávu.

