




Vrstvený broskvovo-malinový džem

asi 3 sklenic (á 350 ml)

 střední obtížnost

 do 30 minut



Přísady::

Na džem:

400 g broskve (oloupané, odpeckované a nakrájené)
100 ml džus pomerančový 100 %
0,5 balení Želírovací cukr Extra 2:1 Dr. Oetker

Na džem:

500 g maliny (očistěné)
Vanilkový lusik Bourbon Dr. Oetker
0,5 balení Želírovací cukr Extra 2:1 Dr. Oetker

- 1 Na přípravu broskvového džemu vložíme broskve do hrnce a pomocí ponorného mixéru částečně rozmixujeme. Přidáme džus a ½ balíčku želírovacího cukru a dobře promícháme. Za stálého míchání přivedeme do varu a důkladně povaříme minimálně 5 minut. Odebereme případnou pěnu, naplníme sklenice do poloviny džemem a necháme asi 15 minut tuhnout.
- 2 Na přípravu malinového džemu vložíme maliny do hrnce a pomocí ponorného mixéru rozmixujeme. Přidáme dřeň z lusku a ½ balíčku želírovacího cukru a dobře promícháme. Za stálého míchání přivedeme do varu a důkladně povaříme minimálně 5 minut. Odebereme případnou pěnu a opatrně nalijeme na broskvový džem. Sklenice uzavřeme víčkem, ale neotáčíme!

Tip:

- TIP: Místo džusu můžeme použít čerstvě vylisovanou šťávu z 1½ pomeranče.

