



Vrstvený džem z oSTRUŽIN a nektarinek se sníženým energetickým obsahem

5 sklenic (à 200 ml)

střední obtížnost

do 40 minut



Přísady::

Na džem:

500 g oSTRUŽINY
0,5 balení Kyselina citrónová Dr. Oetker
0,5 balení Želírovací cukr se stévií Dr. Oetker

Na džem:

450 g nektarinky (oloupané a odpeckované)
citrónová šťáva z poloviny citrónu
0,5 balení Kyselina citrónová Dr. Oetker
0,5 balení Želírovací cukr se stévií Dr. Oetker

- 1 Na přípravu oSTRUŽINOVÉHO džemu vložíme oSTRUŽINY do hrnce. Přidáme kyselinu a ½ balíčku želírovacího cukru se stévií a dobře promícháme. Za stálého míchání přivedeme do varu a důkladně povaříme minimálně 5 minut.
- 2 Na talířek kápneme 1-2 KL právě svařeného džemu. Pokud je po vychladnutí málo tuhý, vmícháme 2 zarovnané KL Kyseliny citrónové Dr.Oetker.
- 3 Odebereme případnou pěnu a naplníme sklenice do poloviny džemem a necháme džem asi 35 minut zatuhnout.
- 4 Na přípravu nektarinkového džemu nektarinky nakrájíme na malé kousky a vložíme je do hrnce. Přidáme citrónovou šťávu, kyselinu a ½ balíčku želírovacího cukru se stévií a dobře promícháme. Za stálého míchání přivedeme do varu a důkladně povaříme minimálně 5 minut.
- 5 Na talířek kápneme 1-2 KL právě svařeného džemu. Pokud je po vychladnutí málo tuhý, vmícháme 2 zarovnané KL Kyseliny citrónové Dr.Oetker.
- 6 Odebereme případnou pěnu a opatrně nalijeme na oSTRUŽINOVÝ džem. Sklenice uzavřeme víčkem, ale neotáčíme!!!

