

Malinový džem s čokoládou

Počet porcií: 100

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Čokoládu nasekáme na menšie kúsky. Do väčšieho hrnca vložíme maliny. Obsah balíčka Gelfixu Super 3 : 1 zmiešame s 2 PL cukru a pridáme k ovociu. Za stáleho miešania asi 1 minútu dôkladne povaríme. Pridáme zvyšok cukru a zmes privedieme do varu. Pridáme čokoládu a za stáleho miešania dôkladne povaríme minimálne 5 minút. Na tanierik kvapneme 1 - 2 ČL práve uvareného džemu. Ak je po vychladnutí málo tuhý, pridáme do zmesi 2 zarovnané ČL Kyseliny citrónovej Dr. Oetker, krátko povaríme a skúšku zopakujeme. Odoberieme prípadnú penu a plníme do pripravených pohárov až po okraj. Poháre dôkladne uzavrieme viečkami, otočíme hore dnom a asi 5 minút necháme stáť na viečkach.

Ingrediencie

- **Maliny čerstvé** - 1000 g
- **Cukor kryštál** - 350 g
- **Želírovací cukor so stéviou 500 g** - 500 g
- **Čokoláda na varenie 100 g** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

