

Džem z lesného ovocia

Počet porcií: 100

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Na prípravu džemu vložíme do väčšieho hrnca umyté, prípadne nadrobno pokrájané ovocie. Pridáme vanilkový extrakt. Obsah balíčka Gelfix zmiešame s 2 PL cukru a pridáme k ovociu. Za stáleho miešania asi 1 minútu dôkladne povaríme. Pridáme zvyšok cukru a privedieme do varu. Za stáleho miešania dôkladne povaríme minimálne 5 minút. Na tanierik kvapneme 1 – 2 ČL práve uvareného džemu. Ak je po vychladnutí málo tuhý, prídame 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 uzatvoríme viečkami, otočíme hore dnom a asi 5 minút necháme stáť na viečkach.

Ingrediencie

- **Jahody** - 200 g
- **Čučoriedky** - 200 g
- **Černice čerstvé** - 200 g
- **Cukor kryštál** - 350 g
- **Ríbezle** - 200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

