

Jahodový džem s karamelom

Počet porcií: 100

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Na prípravu džemu vložíme do hrnca jahody a pomocou ponorného mixéra ich rozmixujeme. Pridáme Gelfix z miešaný s 2 PL cukru. Za stáleho miešania asi 1 minútu dôkladne povaríme. Zvyšok cukru vložíme do iného hrnca a cukor necháme skaramelizovať do zlatohnedej farby (dávame pozor, aby sa nám karamel nepripálil). Do karamelu opatrne nalejeme povarené jahody. Privedieme do varu a povaríme ešte minimálne 5 minút, kým sa karamel celkom nerozpustí. Na tanierik kvapneme 1 – 2 ČL práve uvareného džemu. Ak je po vychladnutí málo tuhý, vmiešame 2 zarovnané ČL Kyseliny citrónovej Dr. Oetker. Prípadnú penu odoberieme a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Poháre uzatvoríme viečkom, obrátíme hore dnom a asi 5 minút necháme stáť na viečku.

Ingrediencie

- **Jahody** - 1000 g
- **Cukor kryštál** - 350 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

