



# Brusnicový džem s trstinovým cukrom 1

Originálny domáci džem pripravený z brusníc, trstinového cukru s Pektínom Dr. Oetker. Rýchlo a jednoducho!

asi 5 poháre à 320 ml



jednoduchá príprava

do 20 minút



## Prísady::

### Prísady:

- 1 kg brusnice (omyté)
- 100 ml citrónová šťava
- 0,5 KL škorica mletá
- 3 ks klinček
- 1 zarovnaná KL Kyselina citrónová Dr. Oetker
- 0,5 balíčky Pektín Dr. Oetker
- 500 g cukor trstinový

- 1 Na prípravu džemu vložíme do hrnca brusnice pridáme citrónovú šťavu, škoricu a klinčeky a asi 10 minút na miernom ohni povaríme. Potom vyberieme klinčeky, odstavíme a čiastočne zmes ponorným mixérom rozmixujeme. Pridáme kyselinu citrónovú a ½ balíčka Pektínu zmiešaného s 2 PL cukru a za stáleho miešania asi 1 minútu dôkladne povaríme. Pridáme zvyšok cukru, privedieme do varu a povaríme ešte aspoň 5 minút.
- 2 Na tanierik kvapneme 1 - 2 KL práve uvareného džemu. Ak je po vychladnutí málo tuhý, pridáme do zmesi 2 zarovnané KL Kyseliny citrónovej Dr. Oetker, krátko povaríme a skúšku zopakujeme.
- 3 Odoberieme prípadnú penu a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Poháre uzavrieme viečkami, obrátíme dnom nahor a asi 5 minút necháme stáť na viečkach.

### Tip:

- Namiesto čerstvých brusníc môžeme použiť aj mrazené.
- Na prípravu džemu je možné použiť repný (biely) cukor.

