



# Dvojfarebný jahodovo-egrešový džem

keď sa leto prihlási o slovo

asi 3 poháre



jednoduchá príprava

do 25 minút



## Prísady::

### Prísady:

200 g jahody očistené  
1 zarovnaná KL pomarančová  
kôra sušená  
1 balenie Želírovací ovocný cukor  
Dr. Oetker  
500 g egreše očistené,  
rozmixované a prepaširované

- 1 Vo veľkom hrnci rozmixujeme jahody. Pridáme 1 KL pomarančovej kôry a 70 g Želírovacieho ovocného cukru. Za stáleho miešania privedieme do varu a varíme minimálne 3 minúty. Na tanierik kvapneme 1 - 2 KL práve prevareného džemu. Ak je po vychladnutí málo tuhý, vmiešame doň ešte 2 zarovnané KL Kyseliny citrónovej Dr.Oetker. Odoberieme prípadnú penu a ihneď plníme do polovice pripravených pohárov. Necháme najmenej 40 minút vychladnúť.
- 2 Egrešový džem pripravíme rovnako ako jahodový s 1 KL kôry a 180 g Želírovacieho ovocného cukru.
- 3 Opatrne nalejeme na vychladnutý jahodový džem a uzavrieme viečkom.
- 4 Necháme vychladnúť.

### Tip:

- Máte viac jahôd než egrešov? Jednoducho vymeňte egreše za jahody a jahody za egreše a ďalej postupujte podľa receptu.

