





# Džem z čiernej bazy s jablkami

Jesenný pozdrav z plodov záhradiek. Pripravte si aj Vy jednoducho a rýchlo skvelý džem so Želírovacím cukrom Extra 2:1 Dr. Oetker.

asi 3 poháre à 350 ml

   stredná obťažnosť

 up to 30 Min.



## Prísady:

### Prísady:

500 g baza čierna (očistená)  
500 g jablká (olúpané a nakrájané na kúsky)  
1 škoricu celá  
1 balenie Želírovací cukor Extra 2:1 Dr. Oetker

- 1 Na prípravu džemu vložíme čiernu bazu a jablká do väčšieho hrnca a pomocou ponorného mixéra rozmixujeme. Pridáme škoricu, kyselinu citrónovú, želírovací cukor a dobre premiešame. Za stáleho miešania privedieme do varu a dôkladne povaríme minimálne 5 minút.
- 2 Odoberieme škoricu, prípadnú penu a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Uzatvoríme viečkom, poháre otočíme hore dnom a asi 5 minút necháme stáť na viečku.

recipe.tip.from.the..

- Ak chceme, aby bol džem jemný a bez kôstok, po rozmixovaní ho prepasírujeme cez sitko.