

Džem z pečených hrušiek s korením

Chutný džem z plodov jesene si rýchlo a jednoducho pripravíte aj Vy s Pektínom Dr. Oetker. Recept pre Dr. Oetker pripravila foodbloggerka LaPetit.

8 pohárov à 300 ml



jednoduchá príprava

do 20 minút



Prísady::

Prísady:

2 kg hrušky zrelá (olúpaná a nakrájaná na malé kocky)
1 zarovnaná KL škorica mletá
10 ks klinček
2 ks badián
muškátový oriešok mletý
100 ml citrónová šťava
50 ml rum
1 zarovnaná KL Kyselina citrónová Dr. Oetker
1 balíček Pektín Dr. Oetker
700 g cukor

- 1 Na prípravu džemu hrušky rozložíme na plech. Posypeme škoricom. Pridáme klinčky, badián a muškátový oriešok a vložíme do rúry piecť na 175 °C asi 20 minút. Potom necháme vychladnúť, vyberieme klinčky a badián. Polovicu hrušiek vložíme do hrnca a ponorným mixérom ich rozmixujeme. Pridáme zvyšné hrušky, citrónovú šťavu, rum, kyselinu citrónovú a Pektín zmiešaný s 2 PL cukru a za stáleho miešania asi 1 minútu dôkladne povaríme. Pridáme zvyšok cukru, privedieme do varu a povaríme ešte minimálne 5 minút.
- 2 Na tanierik kvapneme 1 - 2 KL práve uvareného džemu. Ak je po vychladnutí málo tuhý, pridáme do zmesi 1 zarovnanú KL Kyseliny citrónovej Dr. Oetker, krátko povaríme a skúšku zopakujeme.
- 3 Prípadnú penu odoberieme a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Poháre uzavrieme viečkami, obrátíme hore dnom a asi 5 minút necháme stáť na viečkach.