



Hruškovo-jablkový džem s karamelom

S Pektínom Dr. Oetker si môžete pripraviť tento nevšedný džem, ale aj mnoho ďalších ovocných pochúťok. Želírovanie s Dr. Oetker je také jednoduché.

6 pohárov à 200 ml



jednoduchá príprava

do 40 minút



Prísady::

Prísady:

500 g hrušky (čistá hmotnosť)
350 g jablká (čistá hmotnosť)
500 g cukor
150 ml jablková šťava číra
1 balíček Kyselina citrónová Dr. Oetker
0,5 balíčky Pektín Dr. Oetker

Ešte potrebujeme:

ponorný mixér
6 ks poháre s viečkami

- 1 Hrušky a jablká olúpeme, najemno pokrájame a odvážime 500 g hrušiek a 350 g jablk. Vo veľkom hrnci zohrejeme 250 g cukru a na strednom ohni necháme skaramelizovať do zlatista. Hrniec odstavíme zo sporáka.
- 2 Ovocie, jablkovú šťavu a kyselinu citrónovú pridáme ku karamelu. ½ balíčka Pektínu Dr. Oetker zmiešame s 2 PL cukru, pridáme do hrnca a všetko dobre premiešame. Za stáleho miešania privedieme do varu a dôkladne povaríme 1 minútu. Pridáme zvyšný cukor, privedieme do varu, dôkladne povaríme minimálne 5 minút a odstavíme.
- 3 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.
- 4 Odoberieme prípadnú penu a plníme do pripravených pohárov až po okraj. Poháre dôkladne uzavrieme viečkami, otočíme hore dnom a asi 5 minút necháme postáť na viečkach.





Tip:

- Džem môžeme pripraviť aj s trstinovým cukrom.

