



# Jablkové želé s kúskami hrušiek

raňajková špecialita

asi 3 poháre



jednoduchá príprava



up to 30 Min.



## Prísady:

### Prísady:

1 balenie Vanilkový struk  
"Bourbon" Dr. Oetker  
800 ml jablková šťava  
200 g hrušky (olúpané a  
nakrájané na malé kúsky)  
1 balíček Gelfix Extra 2:1 Dr.  
Oetker  
500 g cukor

- 1 Vanilkový struk pozdĺžne rozrežeme a nožom vyškrabeme dreň.
- 2 Vo väčšom hrnci premiešame šťavu s kúskami hrušiek a vanilkovou dreňou.
- 3 Obsah balíčka Gelfixu zmiešame s 2 PL cukru a pridáme do zmesi. Zmes za stáleho miešania asi 1 minútu dôkladne povaríme. Potom ju odstavíme.
- 4 Pridáme zvyšok cukru a privedieme do varu. Za stáleho miešania zmes dôkladne povaríme minimálne 5 minút. Na tanierik kvapneme 1 - 2 KL práve prevareného želé. Ak je želé po vychladnutí málo tuhé, vmiešame ešte 2 zarovnané KL Kyseliny citrónovej Dr.Oetker.
- 5 Prípadnú penu odoberieme a plníme do pripravených pohárov až po okraj. Poháre dôkladne uzavrieme viečkom, obrátíme hore dnom a asi 5 minút necháme stáť na viečku.

recipe.tip.from.the..

- Aby boli kúsky hrušiek v želé rovnomerne rozložené, počas chladnutia poháre niekoľkokrát otočíme.

