



# Jahodový džem s kúskami ovocia a so škoricou

Lahodnej chuti jahôd v kombinácii so škoricou nik neodolá. Pripravte si túto pochúťku aj Vy s Pektínom Dr. Oetker. Recept pripravila foodbloggerka LaPetit.

asi 5 poháre à 200 ml



jednoduchá príprava

do 30 minút



## Prísady::

### Prísady:

1 kg jahody  
1 KL škoricca mletá  
500 g cukor kryštálový  
0,5 balíčky Pektín Dr. Oetker  
1 KL Kyselina citrónová Dr. Oetker

- 1 Na prípravu džemu vložíme do hrnca  $\frac{3}{4}$  jahôd a rozmixujeme ich tyčovým mixérom na pyrú. Pridáme zvyšné jahody nakrájané na kúsky. Zmiešame  $\frac{1}{2}$  balíčka Pektínu Dr. Oetker (10 g) s 2 polievkovými lyžicami cukru a pridáme k jahodovej zmesi. Zmes za stáleho miešania privedieme do varu a asi 1 minútu dôkladne povaríme.
- 2 Pridáme zvyšok cukru a škoricu a privedieme opäť do varu. Za stáleho miešania zmes dôkladne povaríme 5 minút.
- 3 Džem odstavíme a pridáme kyselinu citrónovú.
- 4 Urobíme skúšku tuhnutia. Na tanierik kvapneme 1-2 lyžičky práve uvareného džemu. Ak je po vychladnutí málo tuhý, vmiešame do džemu ešte 1 zarovnanú lyžičku Kyseliny citrónovej Dr. Oetker, krátko povaríme a skúšku zopakujeme.





- 5 Odoberieme prípadnú penu a plníme do pripravených pohárov až po okraj. Poháre dôkladne uzavrieme, obrátíme hore dnom a asi 5 minút necháme stáť na viečku.

### Odporúčanie:

Pre bezpečné uchovanie džemov a marmelád odporúčame po skončení varu pridať 1/2 balíčka Pomôcky na konzervovanie Dr. Oetker alebo džemy a marmelády sterilizovať.

#### Tip:

- Na skúšku tuhnutia použijeme tanierik vopred vychladený v chladničke. Či džem tuhne tak zistíme skôr.

