



Jahodový džem s vanilkou so zníženým obsahom kalórií

ľahčké vanilkové pohladenie

asi 6 pohárov



jednoduchá príprava

do 30 minút



Prísady::

Prísady:

- 1 kg jahody očistené
- 1 Vanilkový struk "Bourbon" Dr. Oetker
- 1 balíček Želírovací cukor so stéviou 3:1 Dr. Oetker

- 1 Na prípravu džemu vložíme očistené jahody do hrnca a pomocou tyčového mixéra ich rozmixujeme. Pridáme rozkrojený vanilkový struk a želírovací cukor so stéviou a dôkladne premiešame. Za stáleho miešania privedieme zmes do varu a povaríme minimálne 5 minút.
- 2 Na tanierik kvapneme 1-2 KL práve uvareného džemu. Ak je po vychladnutí málo tuhý, primiešame do zmesi 2 zarovnané KL Kyseliny citrónovej Dr. Oetker.
- 3 Odoberieme struk a prípadnú penu a plníme do pripravených pohárov až po okraj. Poháre uzavrieme dôkladne viečkami a obrátíme na 5 minút hore dnom.

