



Malinovo-marhuľový džem

Marhuľový džem s malinami pripravíte jednoducho a rýchlo so Želírovacím cukrom 2:1 Dr. Oetker!

asi 8 pohárov à 200 ml



jednoduchá príprava

do 40 minút



Prísady::

Prísady:

600 g maliny očistené
400 g marhule (očistené a odkôstkované)
nastrúhaná kôra a šťava z 1 chemicky neošetrenej limetky
1 balenie Želírovací cukor Extra 2:1 Dr. Oetker

- 1 Na prípravu džemu vložíme ovocie do hrnca a pomocou ponorného mixéra ho rozmixujeme. Pridáme kôru a šťavu z limetky a želírovací cukor a dobre premiešame. Za stáleho miešania privedieme do varu a dôkladne povaríme aspoň 5 minút.
- 2 Na tanierik kvapneme 1 - 2 KL práve prevareného džemu. Ak je po vychladnutí málo tuhý, vmiešame doň 2 zarovnané KL Kyseliny citrónovej Dr. Oetker.
- 3 Odoberieme prípadnú penu a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Uzavrieme viečkami, poháre obrátíme hore dnom a asi 5 minút necháme stáť na viečku.

