



# Malinový džem s čokoládou

Tento čokoládový sen každého maškrtníka si jednoducho môžete pripraviť aj Vy s Gelfixom Super 3:1 Dr. Oetker.

asi 4 poháre



jednoduchá príprava

up to 35 Min.



## Prísady:

### Prísady:

100 g čokoláda horká

1 kg maliny

1 balíček Gelfix Super 3:1 Dr. Oetker

350 g cukor

- 1 Čokoládu nasekáme na menšie kúsky. Do väčšieho hrnca vložíme maliny. Obsah balíčka Gelfix Super 3:1 zmiešame s 2 PL cukru a pridáme k ovociu. Za stáleho miešania asi 1 minútu dôkladne povaríme.
- 2 Pridáme zvyšok cukru a privedieme do varu. Pridáme čokoládu a za stáleho miešania dôkladne povaríme minimálne 5 minút. Na tanierik kvapneme 1 - 2 KL práve prevareného džemu. Ak je po vychladnutí málo tuhý, vmiešame doň ešte 2 zarovnané KL Kyseliny citrónovej Dr. Oetker.
- 3 Prípadnú penu odoberieme a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Uzavrieme viečkami, poháre obrátíme dnom nahor a asi 5 minút necháme stáť na viečku.

recipe.tip.from.the..

- Pridaním čokolády sa skrátí doba trvanlivosti džemu na 6 mesiacov.

