



Marhuľový džem na 3 spôsoby

Pripravte si skvelý marhuľový džem rýchlo a jednoducho s Želírovacím cukrom Super 3:1 Dr. Oetker a pridajte ďalšie prísady podľa chuti a nálady!

8 pohárov à 200 ml



jednoduchá príprava

do 40 minút



Prísady::

Prísady:

1500 g marhule odkôstkované
1 balíček Želírovací cukor Super
3:1 Dr. Oetker

- 1 Na prípravu džemu vložíme do hrnca ovocie a ponorným mixérom ho rozmixujeme. Pridáme 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. Poháre uzavrieme viečkami a asi 5 minút necháme stáť na viečku.





Prísady podľa chuti a nálady:

Na **marhuľový džem s ananásom** pridáme k 1 000 g marhúľ 500 g olúpaného a na malé kúsky nakrájaného ananásu, želírovací cukor a dobre premiešame. Za stáleho miešania privedieme do varu a dôkladne povaríme minimálne 5 minút.

Na **marhuľový džem s marakujou** pridáme k 1 200 g marhúľ 300 g dužiny z marakuje (asi 8 ks), želírovací cukor a dobre premiešame. Za stáleho miešania privedieme do varu a dôkladne povaríme minimálne 5 minút.

