







# Marhuľový džem s jablkovou šťavou

Skvelý džem z letného ovocia pripravený so Želírovacím cukrom Super 3:1 Dr. Oetker. Vhodný ako sladký darček!

asi 4 poháre    jednoduchá príprava  do 30 minút



## Prísady::

### Prísady:

1100 g marhule očistené a nakrájané na malé kúsky  
300 ml jablková šťava 100%  
1 balenie Želírovací cukor Super 3:1 Dr. Oetker

- 1 Vo veľkom hrnci dobre premiešame marhule s jablkovou šťavou. Pridáme želírovací cukor. Za stáleho miešania privedieme do varu a dôkladne povaríme minimálne 5 minút.
- 2 Na tanierik kvapneme 1 - 2 KL práve prevareného džemu. Ak je džem po vychladnutí málo tuhý, vmiešame ešte 2 zarovnané KL Kyseliny citrónovej Dr.Oetker.
- 3 Prípadnú penu odoberieme a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Poháre uzavrieme, obrátíme hore dnom a asi 5 minút necháme stáť na viečku.

### Tip:

- Vôňu marhuľového džemu pekne doplní dreň z Vanilkového struku „Bourbon“ Dr.Oetker, ktorú pridáme spoločne so želírovacím cukrom.

