



Netradičný džem zo sliviek

S Pektínom Dr. Oetker si môžete pripraviť tento originálny džem so sliviek ale aj mnoho ďalších chutných džemov, marmelád či želé.

asi 7 pohárov à 200 ml



jednoduchá príprava

do 40 minút



Prísady::

Prísady:

- 1,5 kg slivky (očistené, odkôstkované)
- 2 pomaranč chemicky neošetrený
- 350 ml víno červené
- 2 balíčky Škoricový cukor Dr. Oetker
- 700 g cukor
- 1 balíček Pektín Dr. Oetker

- 1 Slivky, víno, pomarančovú šťavu, kôru a škoricový cukor v hrnci dobre premiešame. Pektín Dr. Oetker 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. Za stáleho miešania dôkladne povaríme minimálne 5 minút a odstavíme.
- 3 Na tanierik kvapneme 1 - 2 KL práve uvareného džemu. Ak je po vychladnutí málo tuhý, pridáme do zmesi 2 zarovnané KL Kyseliny citrónovej Dr. Oetker, krátko povaríme a skúšku zopakujeme.
- 4 Odoberieme prípadnú penu a plníme do pripravených pohárov až po okraj. Poháre dôkladne uzavrieme viečkami, otočíme hore dnom a asi 5 minút necháme postáť na viečkach.

Tip:

- Namiesto vína môžeme použiť aj červenú ovocnú šťavu, napr. hroznovú.

