







# Super jahodový džem s karamelom

Vychutnajte si extra porciu jahôd v džeme pripravenom s Gelfixom Super 3:1 Dr. Oetker a trstinovým cukrom. Skvelá chuť a ovocný podiel až 72%.

asi 6 pohárov    jednoduchá príprava  do 40 minút



## Prísady:

### Prísady:

1 kg jahody očistené  
350 g cukor trstinový  
1 balíček Gelfix Super 3:1 Dr. Oetker

- 1 Na prípravu džemu vložíme do hrnca jahody a pomocou tyčového mixéra ich rozmixujeme. Pridáme Gelfix zmiešaný s 2 PL trstinového cukru. Za stáleho miešania asi 1 minútu dôkladne povaríme.
- 2 Zbytok cukru nasypeme do iného hrnca a necháme ho skaramelizovať do zlatohnedej farby (dávame pozor, aby sa nám karamel nepripálil). Do karamelu opatrne nalejeme povarené jahody. Privedieme do varu a zmes povaríme ešte minimálne 5 minút, kým sa karamel úplne nerozpustí.
- 3 Na tanierik kvapneme 1-2 KL práve uvareného džemu. Ak je po vychladnutí málo tuhý, primiešame 2 zarovnané KL Kyseliny citrónovej Dr. Oetker.
- 4 Odoberieme prípadnú penu a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Poháre uzavrieme dôkladne viečkami a obrátíme na 5 minút hore dnom.

