



Višňovo-malinový džem s červeným vínom

Rafinovaný chuťový zážitok

asi 5 pohárov



stredná obťažnosť

do 40 minút



Prísady:

Prísady:

400 ml nektár višňový s dužinou

500 g maliny očistené

1 balíček Gelfix Klasik 1:1 Dr.

Oetker

1150 g cukor

100 ml víno červené polosuché

- 1 Do veľkého hrnca nalejeme višňový nektár, pridáme maliny a dobre premiešame. Obsah balíčku Gelfix Klasik zmiešame s 2 PL cukru a pridáme do ovocia. Za stáleho miešania dôkladne povaríme asi 1 minútu.
- 2 Pridáme zvyšok cukru a privedieme do varu. Za stáleho miešania dôkladne povaríme minimálne 5 minút. Pred ukončením varu pridáme červené víno.
- 3 Na tanierik kvapneme 1-2 KL práve uvareného džemu. Ak je po vychladnutí málo tuhý, v miešame ešte 2 zarovnané KL Kyseliny citrónovej Dr. Oetker.
- 4 Odoberieme prípadnú penu a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Uzavrieme viečkami, poháre obrátíme hore dnom a asi 5 minút necháme stáť na viečkach.





Tip:

- Namiesto čerstvých malín môžeme použiť maliny mrazené. Pred spracovaním ich necháme rozmraziť. Višňový nektár môžeme nahradiť 400 ml vylisovanej šťavy z čerstvých ríbezlí.

