




Višňový džem s marcipánom

Chutná špecialita nielen pre gurmánov. Tento skvelý džem si môžete pripraviť aj Vy s Gelfixom Klasik 1:1 Dr. Oetker.

asi 7 pohárov à 200 ml

 jednoduchá príprava

 do 40 minút



Prísady::

Prísady:

1 kg višne odkôstkované
1 balenie Marcipán Dr. Oetker
1 balíček Finesse citrónová kôra strúhaná Dr. Oetker
šťava z ½ citróna
1 balíček Gelfix Klasik 1:1 Dr. Oetker
900 g cukor

- 1 Na prípravu džemu vložíme do hrnca ovocie, nastrúhaný marcipán a rozmixujeme ponorným mixérom. Pridáme citrónovú kôru a šťavu. Pridáme Gelfix zmiešaný s 2 PL cukru. Za stáleho miešania asi 1 minútu dôkladne povaríme. Pridáme zbytok cukru, privedieme do varu a povaríme ešte minimálne 5 minút.
- 2 Na tanierik kvapneme 1-2 KL práve uvareného džemu. Ak je po vychladnutí málo tuhý, pridáme ešte 2 zarovnané KL Kyseliny citrónovej Dr.Oetker.
- 3 Prípadnú penu odoberieme a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Poháre uzavrieme a obrátíme hore dnom a asi 5 minút necháme stáť na viečku.

Tip:

- Ideálny do lineckého pečiva.

