



Vrstvený broskyňovo-malinový džem

Dúhová pochúťka, ktorá poteší oko aj chuťové poháriky. Jednoduchá a rýchla príprava so Želírovacím cukrom Extra 2:1 Dr. Oetker.

asi 3 poháre à 350 ml



stredná obťažnosť

do 30 minút



Prísady:

Na broskyňový džem:

400 g broskyne (olúpané, vykôstkované a nakrájané)
100 ml pomarančový džús 100%
1 polovica balíčka Želírovací cukor Extra 2:1 Dr. Oetker

Na malinový džem:

500 g maliny (očistené)
1 polovica balíčka Vanilkový struk "Bourbon" Dr. Oetker
1 polovica balíčka Želírovací cukor Extra 2:1 Dr. Oetker

- 1 Na prípravu broskyňového džemu vložíme broskyne do hrnca a pomocou ponorného mixéra čiastočne rozmixujeme. Pridáme džús a $\frac{1}{2}$ balíčka želírovacieho cukru a dobre premiešame. Za stáleho miešania privedieme do varu a dôkladne povaríme minimálne 5 minút. Odoberieme prípadnú penu, naplníme poháre do polovice džemom a necháme asi 15 minút tuhnúť.
- 2 Na prípravu malinového džemu vložíme maliny do hrnca a pomocou ponorného mixéra rozmixujeme. Pridáme dreň z vanilkového struku, $\frac{1}{2}$ balíčka želírovacieho cukru a dobre premiešame. Za stáleho miešania privedieme do varu a dôkladne povaríme minimálne 5 minút. Odoberieme prípadnú penu a opatrne nalejeme na broskyňový džem. Poháre uzatvoríme viečkom, ale neotáčame!

Tip:

- Namiesto džúsu môžeme použiť čerstvú vylisovanú šťavu z 1 a $\frac{1}{2}$ pomaranča.

