



Vrstvený džem z černíc a nektáriniek s kúskami ovocia

Atraktívne dvojfarebné potešenie v pohári si jednoducho môžete pripraviť aj Vy so Želírovacím cukrom Extra 2:1 Dr. Oetker. Džem s ovocným podielom až 65%.

asi 5 pohárov à 200 ml



stredná obťažnosť

do 40 minút



Prísady::

Na černicový džem:

500 g černice očistené
1 polovica balíčka Želírovací cukor Extra 2:1 Dr. Oetker

Na nektárinový džem:

450 g nektáriniek olúpané a odkôstkované
šťava z ½ citróna
1 polovica balíčka Želírovací cukor Extra 2:1 Dr. Oetker

- 1 Na prípravu černicového džemu vložíme černice vcelku do hrnca, pridáme ½ balíčka kyseliny a želírovacieho cukru a dobre premiešame. Za stáleho miešania privedieme do varu a dôkladne povaríme 5 minút. Odoberieme prípadnú penu a naplníme džemom poháre do polovice. Džem necháme asi 35 minút zatuhnúť.
- 2 Na prípravu nektárinového džemu nakrájame nektáriniek na stredne veľké kúsky, vložíme do hrnca. Pridáme citrónovú šťavu, ½ balíčka kyseliny a želírovacieho cukru a dobre premiešame. Za stáleho miešania privedieme do varu a dôkladne povaríme 5 minút. Odoberieme prípadnú penu a opatrne nalejeme na černicový džem. Poháre uzavrieme viečkom, ale neatáčame!!!

Tip:

- Ak chceme džem s hladkou konzistenciou, na začiatku postupu ovocie rozmixujeme ponorným mixérom.

