



Zamatový džem z čučoriedok a ríbezlí

Obľúbené letné osvieženie si môžete jednoducho a rýchlo pripraviť aj Vy so Želírovací cukrom Extra 2:1 Dr. Oetker. Skvelá chuť ovocia Vás presvedčí.

asi 4 poháre à 350 ml



stredná obťažnosť

do 40 minút



Prísady::

Prísady:

500 g čučoriedky (prepasírované asi zo 800 g čerstvých)

500 g ríbezle červené (prepasírované asi z 900 g čerstvých)

1 balenie Želírovací cukor Extra 2:1 Dr. Oetker

- 1 Na prípravu zamatového džemu vložíme do hrnca prepasírované čučoriedky, červené ríbezle, želírovací cukor a dobre premiešame. Za stáleho miešania privedieme do varu a dôkladne povaríme minimálne 5 minút.
- 2 Odoberieme prípadnú penu a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Poháre uzatvoríme viečkom, otočíme hore dnom a asi 5 minút necháme stáť na viečku.

Tip:

- Džemu možno dodať originálnu chuť Vanilkovým strukom „Bourbon“ Dr. Oetker, ktorý pozdĺžne rozrežeme a nožom vyškriabeme dužinu, ktorú pridáme k prepasírovanému ovociu.
- Džem môžeme pripraviť aj zo zmrazeného ovocia.

