

Netradiční džem ze švestek

Počet porcí: 100

Doba přípravy: 1 hodina a 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Švestky, víno, pomerančovou šťávu, kůru a skořicový cukr v hrnci dobře promícháme. Pektin Dr. Oetker smícháme s 2 PL cukru a přidáme k ovoci. Za stálého míchání asi 1 minutu důkladně povaříme. Přidáme zbytek cukru a přivedeme do varu. Za stálého míchání důkladně povaříme minimálně 5 minut a odstavíme. Na talířek kápneme 1–2 KL právě uvařeného džemu. Pokud je po vychladnutí málo tuhý, přidáme do směsi 2 zarovnané KL Kyseliny citrónové Dr. Oetker, krátce povaříme a zkoušku zopakujeme. Sebereme případnou pěnu a plníme do připravených sklenic až po okraj. Sklenice důkladně uzavřeme víčky, otočíme dnem nahoru a asi 5 minut necháme stát na víčkách.

Ingredience

- **Pomeranče** - 200 g
- **Svatovavřínecké pozdní sběr víno suché červené 0,75 l** - 350 g
- **Cukr krystal** - 700 g
- **Skořicový cukr Dia 40 g** - 40 g
- **Švestky** - 1500 g
- **Pektin 20 g** - 20 g

