

Malinový džem s čokoládou

Počet porcí: 100

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Čokoládu nasekáme na menší kousky. Do většího hrnce vložíme maliny. Obsah balíčku Gelfixu Super 3:1 smícháme s 2 PL cukru a přidáme k ovoci. Za stálého míchání asi 1 minutu důkladně povaříme. Přidáme zbytek cukru a směs přivedeme do varu. Přidáme čokoládu a za stálého míchání důkladně povaříme minimálně 5 minut. 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

- **Cukr krystal** - 350 g
- **Maliny čerstvé** - 1000 g
- **Želírovací cukr Super 3:1 500 g** - 500 g
- **Hořká čokoláda 100 g** - 100 g

