

Džem z lesního ovoce

Počet porcí: 100

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Na přípravu džemu vložíme do většího hrnce omyté, popřípadě nadrobno pokrájené ovoce. Přidáme vanilkový extrakt. Obsah balíčku Gelfix smícháme se 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. 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

- **Jahody** - 200 g
- **Cukr krystal** - 350 g
- **Borůvky** - 200 g
- **Maliny čerstvé** - 200 g
- **Ostružiny čerstvé** - 200 g
- **Rybíz červený** - 200 g
- **Vanilka 1 lus** - 3 g
- **Gelfix Extra 2:1 25 g** - 25 g

