

Hruškovo-meruňkový džem

Počet porcí: 100

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Na suché pánvi opražíme za stálého míchání mleté oříšky do hněda. Odpeckované umyté meruňky nakrájíme na kousky. Hrušky oloupeme, nakrájíme na kousky a ponorným mixérem rozmixujeme. Do velkého hrnce vložíme kousky meruněk a rozmixované hrušky. Obsah balíčku Gelfix Super 3:1 smícháme se dvěma 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. Před ukončením varu přidáme pražené oříšky. Na talířek kápneme 1- 2 KL právě svařeného džemu. Pokud je po vychladnutí málo tuhý, vmícháme 2 zarovnané KL Kyseliny citrónové Dr.Oetker. Odebereme případnou pěnu a ihned naplníme až po okraj do připravených sklenic. Uzavřeme víčkem, obrátíme dnem vzhůru a po dobu asi 5 minut necháme stát na víčku. Přidáním oříšků se trvanlivost džemu zkrátí maximálně na 4 měsíce.

Ingredience

- **Hrušky zelené** - 300 g
- **Cukr krystal** - 350 g
- **Meruňky** - 700 g
- **Lískové ořechy** - 80 g
- **Gelfix Extra 2:1 25 g** - 25 g

