

Džem z pečených hrušek s kořením

Počet porcí: 100

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Na přípravu džemu hrušky, oloupané a nakrájené na kostičky, rozložíme na plech. Posypeme skořicí. Přidáme hřebíček (10 ks), badyán (2 ks) a muškátový oříšek (špetka) a vložíme do trouby péct na 175°C asi 20 minut. Poté necháme vychladnout, vybereme hřebíčky a badyán. Polovinu hrušek vložíme do hrnce a ponorným mixérem je rozmixujeme. Přidáme zbytek hrušek, citrónovou šťávu, (rum 50 ml), kyselinu a Pektin smíchaný se 2 PL cukru a za stálého míchání asi 1 minutu důkladně povaříme. Přidáme zbytek cukru, přivedeme do varu a povaříme ještě minimálně 5 minut. Na talířek kápneme 1 - 2 právě uvařeného džemu. Pokud je po vychladnutí málo tuhý, přidáme do směsi 2 zarovnané KL Kyseliny citrónové Dr. Oetker, krátce povaříme a zkoušku zopakujeme. Případnou pěnu odebereme a ihned plníme do připravených sklenic až po okraj. Sklenice uzavřeme víčkem, obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku.

Ingredience

- **Hrušky zelené** - 2000 g
- **Muškatový ořech celý 33 g** - 1 g
- **Culinary citronová šťáva 100% 1 l** - 100 g
- **Cukr krystal 1000 g** - 700 g
- **Hřebíček celý 30 g** - 2 g
- **Badyán celý 5 ks** - 2 g
- **Skořice mletá 40 g** - 5 g
- **Kyselina citrónová 20 g** - 5 g
- **Pektin 20 g** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

