

Extra ovocný vrstvený džem s kousky ostružin a nektarinek

Počet porcí: 100

Doba přípravy: 1 hodina a 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Ostružinový džem: Do hrnce vložíme očištěné celé ostružiny, ½ balíčku želírovacího cukru a kyseliny a dobře promícháme. Za stálého míchání přivedeme do varu a povaříme 5 minut. Odebereme případnou pěnu, provedeme zkoušku tuhnutí a džemem naplníme sklenice do poloviny. Necháme 35 minut chladnout. Nektarinkový džem: Nektarinky oloupeme, vypeckujeme a nakrájíme na kousky spolu s citrónovou šťávou z půlky citrónu, ½ balíčku želírovacího cukru a kyseliny vložíme do hrnce a dobře promícháme. Za stálého míchání přivedeme do varu a povaříme 5 minut. Odebereme případnou pěnu, provedeme zkoušku tuhnutí a nalijeme na ostružinový džem. Sklenice uzavřeme víčky, ale neotáčíme.

Ingredience

- **Citróny** - 50 g
- **Nektarinky** - 450 g
- **Kyselina citronová potravinářská** - 20 g
- **Ostružiny čerstvé** - 500 g
- **Želírovací cukr Extra 2:1 500 g** - 500 g

