

# Priprema džema vrlo je jednostavna!

1

## Priprema

Pripremljeno voće narežite na vrlo sitne komade ili usitnite u kašastu smjesu i izvažite potrebnu količinu.



2

## Miješanje

Voće u velikom loncu dobro pomiješajte sa želirnim šećerom.



3

## Kuhanje

Miješajući zakuhajte na jakoj vatri i, uz stalno miješanje, kuhajte **najmanje 3 minute.**

najmanje 3 minute



4

## Punjenje

Džem odmah ulijte do ruba u pripremljene staklenke. Zatvorite i okrenite staklenku te je ostavite oko 5 minuta da odstoji na poklopcu.

Za moju ljubav!



### PROBA ŽELIRANJA

Ako se probni uzorak ne stvrdne (1–2 žličice vruće voćne smjese stavite na rashlađeni tanjur), umiješajte 1 omot Dr. Oetker limunske kiseline i potom izlijte džem u staklenke.



### SAVJET ZA UKRAŠAVANJE

S lijepom tkaninom na poklopcu, zgodnom vrpcom i pažljivo osmišljenom etiketom vaš džem može postati poseban poklon.



Dr. Oetker

Kvaliteta je najbolji recept.