


Džem od borovnica i višanja s manje kalorija

Voćni namaz za kruh s višnjama i borovnicama

oko 6 staklenki po 200 ml

   uspijeva lako

 do 40 Min.



Sastojci:

Sastojci:

500 g višanja (izvagati nakon čišćenja)

500 g borovnica (izvagati nakon čišćenja)

1 omot Dr. Oetker Želirni šećer sa zaslađivačem iz stevije

1 Priprema:

Višnje operite, izvadite koštice, prepolovite ih i izvažite 500 g. Proberite borovnice, operite ih i izvažite 500 g.

2 Postupak:

Od polovice voća napravite pire. Sve voće u velikom loncu dobro izmiješajte sa želirnim šećerom. **Miješajući** zakuhajte na jakoj vatri i uz stalno miješanje **kuhajte najmanje 3 min.** Eventualno uklonite pjenu i odmah do ispod ruba ulijte u pripremljene staklenke. Zatvorite poklopcima s navojem (twist-off®), okrenite naopačke i pustite da odstoje otprilike 5 minuta na poklopcu.

1 porcija = 25 g

Tip from the Test Kitchen

- Za probu želiranja stavite 1-2 žličice gotove vrućeg džema na ohlađeni tanjurić. Ukoliko se kod probe želiranja džem ne stvrdne dovoljno, dodajte i dobro izmiješajte $\frac{1}{2}$ omota **Dr. Oetker Limunske kiseline**, pa onda džem ulijte u staklenke.
- Ovisno o sezoni za pripremu ovog džema možete upotrijebiti i zamrznuto voće koje ste prethodno odmrznuli.