


Džem od jagoda s dodatkom rose vina

Za najdražu baku

5 staklenki po 200 ml

   uspijeva lako

 do 20 Min.



Sastojci:

Sastojci:

800 g jagoda (izvagati pripremljene)

200 ml vina rose

1 omot Dr. Oetker Džemfixa Extra

2:1

500 g šećera

1 Priprema:

Jagode operite, očistite, narežite na kockice i izvažite 800 g. Izmjerite 200 ml rose vina.

2 Postupak:

Voće i vino stavite u veliki lonac. Džemfix Extra najprije promiješajte s 2 žlice šećera, potom dodajte u voće i vino te dobro promiješajte.

Voćnu masu uz stalno miješanje zakuhajte na jakoj vatri. Čim sve uz miješanje zavrije, dodajte preostali šećer. Miješajući kuhajte najmanje 3 min. Eventualno skinite 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.

Tip from the Test Kitchen

- Ovaj džem možete pripremiti i sa zamrznutim jagodama, ali ih prethodno otopite.