

Džem od jagoda s pistacijama i vanilijom

Voćni džem s finom aromom vanilije

oko 4 - 5 staklenki po 200 ml



uspijeva lako

do 40 Min.



Sastojci:

Sastojci:

950 g jagoda (izvažite pripremljeno voće)
30 g oljuštenih pistacija
2 žličice Dr. Oetker Arome vanilije
500 g šećera
1 omot Dr. Oetker Džemfixa Extra 2:1

1 Priprema:

Jagode operite, ostavite ih da se ocijede, odrežite peteljke, narežite na komadiće i izvažite 950 g. Izvažite 30 g oljuštenih pistacija i grubo ih nasjeckajte.

2 Postupak:

Jagode s aromom maslac-vanilije u posudi dobro izmiješajte sa šećerom **Džemfixom Extra 2:1**. Zakuhajte na jakoj vatri uz stalno miješanje, kuhajte 2 minute stalno miješajući, dodajte pistacije i kuhajte još 1 minutu, pa maknite s vatre. Eventualno skinite nastalu pjenu, te odmah ulijte do vrha u pripremljene staklenke. Zatvorite poklopcima na navoj, okrenite naopako i ostavite da na poklopcu odstoje otprilike 5 minuta.

Tip from the Test Kitchen

- Pistacije možete zamijeniti nasjeckanim bademima.