


Džem od višanja s likerom od crnog ribiza

Posvećeno najljepšoj u cijeloj zemlji

oko 6 staklenki po 200 ml

   uspjeva lako

 do 60 Min.



Sastojci:

Sastojci:

900 g višanja (vagane pripremljene)

100 ml likera od crnog ribiza (Cassis)

1 omot Dr. Oetker Bourbon vanilin šećera

1 omot Dr. Oetker Džemfixa Extra 2:1

500 g šećera

1 Priprema:

Višnje operite, izvadite im koštice i izvažite 900 g. Od 2/3 višanja izradite pire, a ostale višnje eventualno prepolovite. Izmjerite 100 ml likera Cassis.

2 Postupak:

Stavite višnje, Cassis i bourbon vanilin šećer u veliki lonac. Džemfix Extra najprije promiješajte sa 2 žlice šećera, potom dodajte u voće i dobro promiješajte. Voćnu masu uz stalno miješanje zakuhajte na jakoj vatri. Čim sve uz miješanje zavrije, dodajte preostali šećer. Sve uz stalno miješanje 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

- Umjesto s likerom Cassis, džem također možete pripremiti i s nektarom od ribiza.