

Tamnocrveni džem od jagoda i ribiza

Voćni džem od jagoda sa sokom od crnog ribiza i laganom notom naranče

oko 5 staklenki po 200 ml



uspjeva lako

do 20 Min.



Sastojci:

Sastojci:

900 g jagoda (izvagati pripremljene)

1 dl soka od crnog ribiza

1 omot Dr. Oetker Finesse korica naranče

500 g šećera

1 pakiranje Dr. Oetker Džemfixa Extra 2:1

1 Priprema:

Jagode očistite, operite, ostavite da se ocijede, skinite im peteljke, narežite na komadiće i izvažite 900 g.

Komadiće jagoda, sok od crnog ribiza i aromu naranče stavite u veliku tavu. Pomiješajte izvaganu količinu šećera s Gelfixom Extra i dobro izmiješajte s voćnom masom.

Sastojke miješajući zakuhajte na jakoj vatri te uz stalno miješanje kuhajte najmanje 3 minute. Maknite tavu s vatre.

Eventualno skinite pjenu s mase i džem odmah ulijte do ispod ruba u pripremljene staklenke. Staklenke zatvorite poklopcima s navojem, okrenite naopačke i ostavite do oko 5 minuta stoje na poklopcima.



Dr. Oetker Hrvatska

Tip from the Test Kitchen

- Cvjetni džem od jagoda: (za oko 7 staklenki po 2 dl) Narežite 1 kg jagoda na komadiće. U tavi ih dobro izmiješajte s 1 paketom Dr. Oetker želirnog šećera za džem od jagoda. Miješajući kuhajte najmanje 3 minute. Umiješajte 1 dl sirupa od bazge. Eventualno skinite pjenu i ulijte u staklenke
- Rok trajanja: na hladnom i tamnom mjesto oko 1 godinu

