

Ananasovo-citrónový džem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- citrónová dužina 100 g
- ananas 900 g
- krystalový cukr 1150 g
- Dr. Oetker GELFIX Klasik 1:1 1 balení

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

- 1.) Odvážené ovoce i se šťávou nasypeme do hrnce a mixérem rozmixujeme na pyré.
- 2.) Gelfix rozmícháme se 3 lžicemi cukru a vmícháme do ovoce. Za občasného zamíchání přivedeme k prudkému varu.
- 3.) Vmícháme zbytek cukru a opět přivedeme k prudkému varu. Za občasného zamíchání asi 3 minuty povaříme a odstavíme z plotny.
- 4.) Ihned plníme sklenice až po okraj, uzavřeme a asi na 5 minut otočíme dnem vzhůru.

Poznámka:

recept na šest sklenic po 375 ml