

Džem z hrušek a manga

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hrušky 500 g
- mango 500 g
- Gelfixu Extra 2:1 Dr.Oetker 1 balíček
- cukr krystal 500 g
- rum 4 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

- 1.) Hrušky oloupeme, zbavíme jádřinců, odvážíme a nakrájíme nebo roztlačíme (dle tvrdosti ovoce) na menší kousky. Mango oloupeme, odkrájíme od pecky, dužinu odvážíme a nakrájíme, případně rozmixujeme.
- 2.) Z odváženého cukru odebereme 2 lžíce a smícháme s Gelfixem Klasik. Přidáme k ovoci a za občasného míchání přivedeme do varu. Přidáme zbylý cukr a za stálého míchání vaříme minimálně 5 minut. Poté odstavíme z plotny.
- 3.) Na talířek kápneme 1-2 kávové lžičky právě svařeného džemu. Pokud je džem po vychladnutí málo tuhý, vmícháme 2 zarovnané kávové lžičky Kyseliny citrónové Dr.Oetker.
- 4.) Dle chuti vmícháme rum a ihned plníme do připravených sklenic. Sklenice plníme až po okraj do připravených sklenic. Sklenice uzavřeme, obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku (sklenice s klasickými víčky bez závitů neobracíme).

Poznámka:

recept na 4 sklenice po 350 ml

u hrušek a manga je čistá váha bez šlupek a jádřinců