

Pomerančový džem z domácí pekárny

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Pomeranč 750 g
- Cukr 500 g
- Gelfix 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: V domácí pekárně

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Citron a pomeranče oloupat, očistit od bílé vrstvičky, rozdělit na dílky a pokrájet na cca 1 cm kousky. Vložit do nádoby pekárničky, přisypat cukr a jeden celý Gelfix, přestože je určen pro 1 kg cukru (ale také pro plný var!). Spustit program marmeláda, nechat proběhnout, ochutnat, případně dosladit nebo dokyselit citronem (já pořídávala ještě citronovou šťávu).

Horké do skleniček, zavíčkovat, otočit vzhůru nohama, nechat vychladnout. Hotovo. Mazat, papat.

Z tohoto množství mi vyšly 4 skleničky od majonézy 250 g.

Poznámka: pokud se blána, která obaluje vlastní stroužek pomeranče, sama odchlupuje a jde odstranit, tak to udělejte, ale nic se neděje, když tam zůstane. V džemu pak budou kousky ovoce vcelku. Citlivější povahy to mohou celé rozmixovat třeba ponorným mixérem, já to nedělala. Na džem jsem použila pomeranče zbylé od vánoc, u kterých hrozilo, že už mi začnou zasychat a přihodila jsem ještě asi 2 stejně postižené mandarinky. Určitě by šel i z grepů. Ztuhl báječně. Příště bych ráda přidala i kousky kůry nakrájené na tenoulinké nudličky, jako jsem to měla u džemu dovezeného z Anglie.

Recept jsem nevymyslela, ale částečně převzala z Dáma.cz a upravila podle toho, co jsem měla k

dispozici. Pekárnu mám na obsah 1000-1250 g, ale všechno zabralo cca 1/3 nádoby, program Marmeláda u mne trvá 1 hodinu a 20 minut.