

Dia jahodový džem z domácí pekárny

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- kyselina citronová 0.5 lžička
- dia želírovací cukr 250 g
- jahody 700 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: V domácí pekárně

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na tento džem se nejvíce hodí malé až střední vyzrálé jahody.

Jahody zbavíme lístečků, opláchneme, necháme okapat a rozčtvrtíme. Čtvrtky dáme do nádoby v pekárně, přidáme kyselinu citronovou a nakonec vše zasypeme dia želírovacím cukrem.

Pekárnu zapneme na program marmeláda a necháme ji 1:20 pracovat.

Horký džem přendáme do suchých čistých sklenek, uzavřeme a otočíme víčkem dolů.

Dia jahodový džem z domácí pekárny skladujeme ve tmě a v chladnu.