Recept: Džem z jablek, hroznů a lesních plodů

Pokyny Ne. 1352

Stupeň obtížnosti: Pokročilý

Pracovní doba: 1 hour 30 Minuty

Začněte ráno domácím džemem! Džem z jablek, hroznů a lesních plodů je opravdu vynikající!



Jablka dodávají džemu jemně kyselý nádech, zatímco lesní plody mu dodávají krásnou tmavou barvu. Všechny použité plody přirozeně dodávají džemu senzační chuť.

Na přibližně 1 litr džemu potřebujete

- 200 g kyselých jablek
- 150 g hroznů
- 150 g lesních plodů
- 500 g konzervačního cukru

A takhle se to dá shrnout:

Ovoce omyjte. Poté jablka oloupejte a odstraňte jádřince. Nyní nakrájejte jablka na menší kousky a dbejte na to, abyste použili pouze ovoce, které je v perfektním stavu bez nahnilých míst.

Připravte si sklenice na uskladnění, které později naplníte džemem. Sklenice by měly být vyvařené a čisté.

Ovoce vložte do hrnce, vmíchejte zavařovací cukr a směs přiveďte k varu a míchejte, dokud se na povrchu nevytvoří pěna.

Džem se nyní nalévá horký do zavařovacích sklenic. Okraj zavařovací sklenice musí zůstat čistý, aby se džem dobře uchoval. Víčko se ihned po naplnění uzavře - pára z horkého džemu vytvoří podtlak, který džem rovněž konzervuje.

Další tipy:

Pěna z džemu

Pěnu z vařícího džemu můžete před plněním seškrábnout a vychutnat si ji při nejbližší příležitosti - opravdová lahůdka pro chuťové buňky!

Alternativní ovoce

Recept lze přizpůsobit: místo lesních plodů můžete použít například kiwi nebo bobule šeříku.

Podrobnosti o článku:

Číslo položky	Název článku	Množství
17628	Sklenice VBS se šroubovacím víčkem "Round", 170 ml3 ks.	1
761277	Zentangle tenkokresba sada 3 ks	1
537599	Samolepky "Štítky	1