

Džem s černých třešní s amaretem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 55min , Porce: 8

2610 kalorií , 630 g cukrů , 10 g tuků , 10 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/dzem-s-cernych-tresni-s-amaretem>

Příprava

Třešně vypeckujeme a nakrájíme na kousky. Smícháme je s cukrem a necháme aspoň 4 hodiny odležet (klidně přes noc), aby pustily šťávu. Poté přidáme amareto, citrónovou šťávu a pektin a vaříme asi 25 minut. Směsí naplníme asi 4 sklenice, které ještě horké otočíme dnem vzhůru a necháme je tak přes noc. Skladujeme v chladu a temnu.



Tip k receptu

Pektin zvolíme jablečný nebo citrusový. Pektin je látka, kterou obsahuje ovoce a je důležitá pro želírování. Pokud je ovoce příliš zralé, obsahuje nižší množství pektinu.



Ingredience

- ✓ 1 kg třešní
- ✓ 500 g třtinového cukru
- ✓ 40 ml amareta
- ✓ 1 ks citrónu
- ✓ 10 g pektinu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Zavařeniny