Ostružinový džem s aronií

Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **1**

4876 kalorií , **60 g** cukrů , **15 g** tuků , **18 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: https://srecepty.cz/ostruzinovy-dzem-s-aronii

Příprava

V 1/2 litru vody povaříme 15 minut 3 hřebíčky, které vyndáme. Potom do té vody dáme vařit 30 dkg aronie a po 5 minutách přidáme ostružiny. Vaříme asi 15 minut, potom ovoce rozmačkáme šťouchadlem na brambory. Přichystáme si 1 kg cukru krystal a trochu z něho odebereme. V odebraném cukru rozmícháme Želírfix, vsypeme do ovoce a povaříme 5 minut, potom po částech přisypáváme zbývající cukr. Povaříme asi 3 minuty a odstavíme. Džem nepění. Do odstaveného džemu vmícháme lžičku kyseliny citrónové, mletou skořici a rum. Džem naplníme do skleniček a sterilujeme 15 minut při 85°C.

Ingredience

- 500 ml vody
- 3 hřebíčky
- 30 dkg aronie
- 1,2 kg ostružin
- 1 kg cukru krystal
- 1 sáček Želírfixu 2:1
- 1 lžička kyseliny citronové
- 1/4 lžičky mleté skořice
- 25 ml rumu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Finančně nenáročné, Zavařeniny, Jídlo na každý den, Rodina, Ostatní