

Ostružinový džem



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

3185 kalorií , 75 g cukrů , 15 g tuků , 15 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/ostruzinovy-dzem>

Příprava

Ostružiny opláchneme vodou a dáme do kastrolu vařit. Ze začátku pozvolna zahříváme za občasného zamíchání. Asi po 10 minutách ostružiny přivedeme k varu a šňuchadlem na brambory je trochu pomačkáme. V cukru rozmícháme Želírfix, přidáme do ostružin a 5 minut povaříme. Přidáme zbývající cukr a od bodu varu povaříme 2 minuty. Do odstaveného džemu vmícháme kyselinu citrónovou a rum. Naplníme do skleniček a dáme sterilovat. Sterilujeme 15 minut při 85°C.



Tip k receptu

Získáme 9 skleniček od dětské výživy.



Ingredience

- ✓ 1,5 kg ostružin
- ✓ 60 dkg cukru krystal
- ✓ 1 balení Želírfix 2:1
- ✓ 1 lžička kyseliny citrónové
- ✓ 2 lžíce rumu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Finančně nenáročná, Zavařeniny, Klasika, Rodina, Ostatní