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 šťuchadlem 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 citronové
- 2 lžíce rumu

Kategorie

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