

*Slatki
pozdrav iz teglice*



Kvalitet je najbolji recept.

*Više recepata na
www.oetker.rs*



Sastojci:

600 g očišćenih bresaka

500 g očišćenih dunja

350 g šećera

1 kesica Dr. Oetker limuntusa

1 kesica Dr. Oetker Džemfix-a super 3:1



*Slatka kombinacija
sezonskog voća.*

MARMELADA OD BRESAKA I DUNJA

- 1. Priprema:** Breskve operite, prepolovite, odstranite košticu, sitno iseckajte i odmerite 600 g. Dunje obrišite, operite, prepolovite, iseckajte na sitne komadiće i odmerite 500 g.

SAVET:

100 g bresaka možete da zamenite sa 100 ml likera od breskve!

Voće i limuntus pomešajte i stavite u lonac. Dobro pomešajte šećer i Džemfix super 3:1 i sjedinite sa voćnom smesom. Na jakoj vatri neprestano mešajte, sve dok smesa ne provri. Stalno mešajući kuvajte do 3 minuta, potom skinite lonac sa šporeta.

Po potrebi skinite penu. Pripremljene tegle odmah napunite do vrha, zatvorite ih poklopcima na navoj, okrenite ih naopako i ostavite tegle da tako odstoje oko 5 minuta.



Sastojci:

400 g jagoda

400 g višanja

200 g banana

1 kesica Dr. Oetker Džemfix-a super 3:1

350 g šećera

3 kašike likera od kokosa (po želji)



Ukusna letnja poslastica.

JAGODA-VIŠNJA-BANANA MARMELADA

- 1. Pripremiti:** Operite i očistite jagode, sitno ih iseckajte i odmerite 400 g. Višnje operite, odstranite koštice i odmerite 400 g. Banane oljuštite, sitno iseckajte ili ispasirajte i odmerite 200 g.
- 2. Priprema:** U dubljoj šerpi pomešajte voće, šećer i Džemfix super 3:1. Kuvajte dok ne provri i neprestano mešajte. Kada provri, kuvajte uz povremeno mešanje oko 3 minuta. Skinite sa šporeta i po želji dodajte liker od kokosa. Sipajte u pripremljene tegle sa poklopcem na navoj do samog vrha, dobro ih zatvorite i okrenite da odstoje na poklopcu oko 5 minuta.

SAVET:

Dodavanje likera
skraćuje rok trajanja
marmelade na ca. 9
meseci



Sastojci:

- 800 g očišćenih, sitno seckanih jagoda
- 1 kašičica Dr. Oetker Limuntusa
- 1 kesica Dr. Oetker Džemfix-a 1:1
- 100 g sitno seckane bele čokolade
- 1 kg šećera
- 2 kašike ruma



*Očarajte goste
nesvakidašnjim slatkišom.*

MARMELADA OD JAGODA SA BELOM ČOKOLADOM

- 1. Priprema:** Dobro pomešajte sitno seckane jagode, limuntus i Džemfix super 1:1 i stavite da se kuva. Kada smesa provri, dodajte čokoladu i šećer i kuvajte još ca. 4 minuta. Skinite marmeladu sa šporeta i umešajte rum. Sipajte marmeladu odmah u tegle sa poklopcem na navoj, dobro ih zatvorite i okrenite tako da stoje na poklopcu. Nakon 5-10 minuta vratite tegle u normalan položaj i odložite na hladno i tamno mesto.