

# Džem od jagoda i bele čokolade

Jedinstveni recept za pripremu najboljeg džema od jagoda.

6 teglica



Jednostavno



Vreme pripreme 20 Min.



## Sastojci:

### Sastojci:

1 kesica Dr. Oetker Džemfixa 3:1

1 kg jagoda

350 g šećera

100 g bele čokolade

- 1 Jagode očistite i operite. U blenderu sameljite ili sitno iseckajte. Pire od jagoda sipajte u odgovarajući sud.
- 2 Džemfix najpre promešajte sa dve kašike šećera (odvojite od 350 g šećera), potom dodajte u voće i dobro promešajte. Voćnu masu zakuvajte na jakoj vatri, stalno mešajući. Kada provri, dodajte ostatak šećera i sve dobro promešajte. Uz stalno mešanje ponovo zakuvajte i kuvajte najmanje pet minuta. Nakon toga dodajte istopljenu čokoladu, promešajte i kuvajte još 1-2 minuta. Odmah potom sipajte u teglice. Zatvorite, okrenite naopačke i pustite da odstoje otprilike 5 minuta na poklopcu.