

Džem od jagoda i kokosa

Kada jednom isprobate ovaj džem uvek ćete mu se rado vraćati.

1 tegla srednje veličine

 Jednostavno

 Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Pripremite:

- 400 ml soka od jagoda
- 100 g kokosovog brašna
- 600 g jagoda (očišćenih)
- 1 kesica limuntusa
- 50 ml ruma (belog ili po želji)
- 1 kesica Dr. Oetker Džemfixa 2:1
- 500 g šećera

- 1 Jagode operite, očistite i prepolovite. Istisnite sok i odmerite 400 ml. Dodajte kokosovo brašno, pa 5 minuta kuvajte u poklopljenom sudu na srednjoj vatri.
- 2 600 g jagoda operite, ostavite ih da se ocede, očistite pa ih sitno iseckajte. Jagode, masu sa kokosom, limuntus i po želji rum stavite u lonac. Šećer pomešajte sa Džemfixom 2:1 i umešajte u voćnu smesu. Stalno mešajte na jakoj vatri, dok ne provri, pa uz stalno mešanje kuvajte barem još 2 - 3 minuta. Skinite sa šporeta. Eventualno skinite penu i odmah sipajte do vrha u pripremljene tegle. Zatvorite poklopcima na navoj, okrenite naopako i ostavite da tegle tako odstoje otprilike 5 minuta.

Savet:

- Umesto jagoda možete da koristite i trešnje ili višnje.