

# Džem od kajsija i manga

Egzotični ukus tropskog voća

otprilike 8 Tegli



Jednostavno

Vreme pripreme 40 Min.



## Sastojci:

### Sastojci:

800 g kajsija (pripremljenih)  
250 g manga (pripremljenog)  
200 ml soka od šargarepe  
1 kesica Dr. Oetker Džemfixa 3:1  
350 g šećera

## 1 Priprema:

Kajsije operite, izvadite koštice, iseckajte na kockice i odmerite 800 g. Mango ogulite, očistite od koštica, narežite na kockice i odmerite 250 g. Izmerite 200 ml soka od šargarepe.

## 2 Postupak:

Voće i sok od šargarepe u loncu dobro pomešajte sa šećerom i Džemfixom 3:1. Mešajući zakuvajte na jakoj vatri i uz stalno mešanje kuvajte najmanje 3 minuta. Eventualno skinite penu i odmah potom sipajte u pripremljene teglice. Zatvorite poklopcima sa navojem, okrenite naopačke i pustite da odstoje otprilike 5 minuta na poklopcu.