


Kaša od crvenog bobičastog voća

Idealan dodatak puding

1 kaša  Jednostavno Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Sastojci:

- 600 g jagoda
- 400 g crvenih ribizli
- 400 g višanja
- 400 g malina
- 200 g kupina
- 1 kesica Dr. Oetker Džemfixa 2:1
- 500 g šećera

1 Priprema:

Jagode operite, ocedite, očistite, sitno iseckajte i odmerite 600 g. Ribizle operite, ocedite, skinite bobice sa grančica i odmerite 400 g. Višnje operite, ocedite, skinite peteljke i odstranite koštice, odmerite 400 g. Maline proberite i odmerite 400 g. Kupine proberite, eventualno operite, očistite i odmerite 200 g. Voće pomešajte u šerpi, dodajte šećer i Džemfix 2:1. Stavite da se kuva, pritom neprestano mešajte. Kada smesa provri, kuvajte i dalje neprestano mešajući najmanje 3 minuta i skinite sa šporeta. Po potrebi skinite penu, sipajte odmah u pripremljene tegle do vrha, zatvorite poklopcima na navoj. Okrenite tegle naopako i ostavite da odstoje tako oko 5 minuta.

Savet:

- Umesto svežeg voća možete da koristite i zamrznuto voće. Jednostavno ga odledite i sa sve sokom pripremajte dalje kao što je gore opisano.
- U kašu možete da dodate i 50 ml Amaretto likera, pre nego što je sipate u tegle.
- Poslužite kašu uz sladoled ili puding, sa šlagom, ili nafilujte palačinke.