

Zlatni džem od kajsija

Ukusan džem za celu porodicu

otprilike 6 Tegli



Jednostavno



Vreme pripreme 20 Min.



Sastojci:

Sastojci:

800 g kajsija

200 ml sok od jabuke (bistri sok)

1 kesica Dr. Oetker Džemfixa 3:1

350 g šećera

1 Prirema:

Kajsije operite, izvadite koštice i isecite na kockice. Izmerite 200 ml soka od jabuke.

2 Priprema:

Kajsije i sok stavite u lonac. Džemfix 3:1 najpre promešajte sa 2 kašičice šećera, potom dodajte u voće i sok te dobro promešajte. Voćnu masu uz stalno mešanje zakuvajte na jakoj vatri. Čim sve, uz mešanje, provri, dodajte preostali šećer. Sve uz stalno mešanje ponovno zakuvajte i kuvajte najmanje 3 minuta. Eventualno skinite penu i odmah potom sipajte u teglice. Zatvorite poklopcima s navojem, okrenite naopačke i pustite da odstoje otprilike 5 minuta na poklopcu.