Przepis: Dżem z jabłek, winogron i dzikich jagód

Instrukcje Nie. 1352

Poziom trudności: Zaawansowany

Czas pracy: 1 hour 30 Minuty

Rozpocznij poranek z domowym dżemem! Dżem z jabłek, winogron i dzikich jagód jest naprawdę pyszny!



Jabłka nadają dżemowi subtelną kwaskowatą nutę, a dzikie jagody nadają mu piękny ciemny kolor. Wszystkie użyte owoce w naturalny sposób zapewniają rewelacyjny smak.

Do przygotowania ok. 1 litra dżemu potrzebne będą

- 200 g jabłek tartych
- 150 g winogron
- 150 g dzikich jagód
- 500 g cukru konserwującego

A oto jak się to gotuje:

Umyj owoce. Następnie obierz jabłka i usuń gniazda nasienne. Teraz pokrój jabłka na mniejsze kawałki i upewnij się, że używasz tylko owoców, które są w idealnym stanie, bez żadnych zgniłych plam.

Przygotuj słoiki do przechowywania dżemu. Słoiki powinny być wygotowane i czyste.

Umieść owoce w rondlu, dodaj cukier konserwujący i doprowadź mieszaninę do wrzenia, mieszając, aż na powierzchni utworzy się piana.

Dżem przelewa się teraz na gorąco do słoików. Aby dżem dobrze się przechowywał, brzeg słoika musi pozostać czysty. Pokrywka jest zamykana natychmiast po napełnieniu - para z gorącego dżemu tworzy próżnię, która również konserwuje dżem.

Dodatkowe wskazówki:

Piana z dżemu
Pianę z gotującego się dżemu można zebrać przed napełnieniem i cieszyć się nią przy następnej okazji - to prawdziwa uczta dla podniebienia!

Alternatywne owoce
Przepis można dostosować do własnych potrzeb: zamiast dzikich jagód można użyć na przykład kiwi lub jagód czarnego bzu.

Szczegóły artykułu:

Numer pozycji	Nazwa artykułu	Ilość
17628	Słoiki VBS z zakręcaną pokrywką "Round", 170 ml3 szt.	1
761277	Zestaw 3 pisaków precyzyjnych Zentangle	1
537599	Naklejki "Etykiety	1