Dżem domowy

czas przygotowania: **15 min**

poziom trudności: **łatwy**

Składniki

- świeże truskawki - 700 g
- rabarbar - 300 g
- cukier - 500 g
- konfiturex 2:1 Gellwe - 1 opakowanie

Sposób przygotowania

1. Owoce starannie umyj, odszypułkuj truskawki, a rabarbar pokrój na kawałki. Tak przygotowane owoce wymieszaj dokładnie z zawartością 1 opakowania Konfiturexu.
2. Owoce zagotuj ciągle mieszając. Do gotujących się owoców wsyp cukier i całość gotuj 3-4 minuty. Zdejmij z ognia i mieszaj przez około 1 minutę do zaniku piany lub usuń pianę łyżką.
3. Gorący dżem nalewaj do wyparzonych słoików i szczelnie zamknij. Układaj do góry dnem na ok. 5 minut.
4. Ważne: należy przestrzegać podanej kolejności! Warto wiedzieć: aby konfitury zachował piękny kolor i wyrazisty smak (szczególnie ze słodkich owoców), należy dodać szczyptę kwasu cytrynowego Gellwe.
5. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Dżem domowy

Konfiturex 2:1 30g

Konfiturex to produkt żelujący do dżemów i konfitur. Zawartość opakowania służy do przygotowania konfitury lub dżemu z kilograma owoców.

Mieszanka żelująca do konfitur i dżemów niskosłodzonych. Zawartość opakowania wystarczy do przygotowania konfitury lub dżemu z 1 kg owoców + 0,35 kg cukru.
Produkt na bazie naturalnej pektyny owocowej.

Warto pamiętać:
Aby konfitura zachowała piękny kolor i wyrazisty smak (szczególnie ze słodkich owoców), należy dodać szczyptę kwasku cytrynowego Gellwe.

Opakowanie zawiera: 30g

Kwasek cytrynowy 20g

Kwasek cytrynowy ma ogromną ilość zastosowań:

- idealny do zakwaszania zup i sałatek

- dodatek do marynat mięsnych, sosów i dressingów
- doskonały do wody mineralnej, herbaty i lemoniady
- dodany do owoców i warzyw, zarówno świeżych jak i mrożonych, zapobiega ich ciemnieniu

Opakowanie zawiera: 20g