Dżem morela-mango

czas przygotowania: **30 min**

poziom trudności: **łatwy**

Składniki

DŻEM MORELA-MANGO:

- morele (bez pestek) - 1kg
- mango dojrzałe - 2 szt.
- Konfiturex Gellwe 3:1 - 1 opakowanie
- sok z cytryny - z 1/2 szt.

Sposób przygotowania

1. Morele i mango umyj, obierz (jeśli potrzeba) i pokrój w kostkę. Przełóż owoce do garnka.
2. Do owoców wsyp Konfiturex i dokładnie wymieszaj.
3. Doprowadź owoce do wrzenia, cały czas mieszając. Następnie dodaj cukier oraz sok z cytryny. Gotuj jeszcze przez 1–3 minuty, aż cukier całkowicie się rozpuści.
4. Gorący dżem przełóż do wyparzonych słoików, szczelnie zakręć i odstaw do góry dnem do całkowitego wystudzenia.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Dżem morela-mango

Konfiturex 3:1 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