Dżem truskawkowy

czas przygotowania: **30 min**

poziom trudności: **łatwy**

Składniki

DŻEM:

- truskawki (umyte, bez szypułek) - 1kg
- cukier - 200g
- Konfiturex Gellwe 3:1 - 1 opakowanie

Sposób przygotowania

1. Truskawki pokrój na mniejsze kawałki i przełóż do garnka.
2. Do owoców wsyp Konfiturex i dokładnie wymieszaj.
3. Doprowadź owoce do wrzenia i gotuj przez chwilę, mieszając. Następnie dodaj cukier i ponownie zagotuj.
4. Gorący dżem przełóż do wyparzonych słoiczków, szczelnie zamknij.
5. Odstaw słoiczki do góry dnem do całkowitego wystudzenia.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Dżem truskawkowy

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