

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 kwasu cytrynowego Gellwe.

Opakowanie zawiera: 30g