

Dżem wielowocowy



czas przygotowania: **20 min**



poziom trudności: **łatwy**



Składniki

- Konfiturex 3:1 Gellwe - 1 opakowanie
- morele - 700 g
- jabłko - 1 sztuka
- czerwone porzeczki - 200 g
- cukier - 350 g

Sposób przygotowania

- 1** Owoce, umyj i osusz. Jabłko obierz, usuń gniazdo nasienne i pokrój w kostkę. Morele pokrój na kawałki i usuń pestki. Porzeczki pozbaw szypułek.
- 2** Wszystkie owoce włóż do garnka i wymieszaj z Konfiturexem, zagotuj, ciągle mieszając. Do gotujących owoców wsyp cukier i całość gotuj 2-3 minuty. Zdejmij z ognia i mieszaj do momentu zaniku piany.
- 3** Gorący dżem przelej do wyparzonych słoiczków i szczelnie zamknij.
- 4** Ułóż do góry dnem na 10 minut.
- 5** Smacznego!



Produkty Gellwe użyte w przepisie **Dżem wielowocowy**



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