



Domowy dżem wiśniowy



czas przygotowania: **90 min**



poziom trudności: **łatwy**



Pełen owocowego smaku domowy dżem z wiśni, który w prosty sposób pozwala zachować smak lata na dłużej.

Składniki

- Wiśnie wydrylowane – 1 kg
- Konfiturex 2:1 Gellwe – 1 opakowanie
- Cukier – 500 g

Sposób przygotowania

- 1 Wydriłowane wiśnie przełóż do garnka i rozpocznij podgrzewanie.
- 2 Dodaj Konfiturex 2:1 Gellwe, dokładnie wymieszaj i gotuj przez około 1 minutę.
- 3 Dodaj cukier, dokładnie wymieszaj i gotuj przez kolejne 3–4 minuty.
- 4 Gorący dżem przełóż do wcześniej wyparzonych słoików i szczelnie zakręć.
- 5 Słoiki pozostaw do całkowitego wystudzenia. Gotowy dżem przechowuj w chłodnym miejscu.



Produkty Gellwe użyte w przepisie **Domowy dżem wiśniowy**



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