

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 kwasu cytrynowego Gellwe.

Opakowanie zawiera: 30g