Dżem malinowo-śliwkowy

Dżem należy robić tylko z dojrzałych, ale lekko twardawych owoców. Jeśli owoce są zbyt dojrzałe, dżem wyjdzie rzadki i wodnisty, a robiony z niedojrzałych owoców jest gęsty i nie nadaje się do smarowania.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

40 minut

LICZBA PORCJI:

3 litry

SKŁADNIKI:

850 g śliwek, pozbawionych pestek i posiekanych
600 g mrożonych malin
2 kg cukru
1/2 szklanki soku z cytryny
85 g pektyny owocowej

PRZYGOTOWANIE:

1) Wymieszać w dużym rondlu śliwki z malinami, cukrem i sokiem z cytryny. Doprowadzić do wrzenia na dużym ogniu. Często mieszać.

2) Dodać pektynę i wymieszać. Doprowadzić ponownie do wrzenia i gotować 1 minutę, cały czas mieszając.

3) Zdjąć z ognia. Zebrać pianę. Wlać gorący dżem do wyparzonych słoików. Pozostawić 5 mm wolnej przestrzeni pod zakrętką. Zakręcić słoiki. Pasteryzować 15 minut w kąpieli wodnej.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

2 łyżeczki zawierają 91 kcal, śladowe ilości tłuszczów (w tym śladowe ilości NKT), 0 mg cholesterolu, śladowe ilości sodu, 24 g węglowodanów, śladowe ilości błonnika, śladowe ilości białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock