



Meruňkový džem

Potřebujeme:

- 1 kg meruněk (+ 3 ks meruněk použijeme později)
- 1 pektin
- 130 – 150 g sladidla STARLinea sypké (podle vyzrálости a druhu meruněk)
- 1 zarovnaná lžička kys. citronové



Postup:

1. Omyté a vypeckované meruňky nakrájíme na menší kousky a dáme do kastrolu se 3 lžícemi vody. Za stálého míchání přivedeme k varu a vaříme, dokud nezměknou.
2. Rozmixujeme a přidáme na kousky nakrájené 3 ks meruněk.
3. Do vytvořené hmoty po troškách přisypáváme pektin smíchaný s 1 lžící sladidla. OPRAVDU po troškách, aby se pektin nevysrážel.
4. Opět necháme provařit ještě další 3 minuty.
5. Poté přidáme kyselinu citronovou a zbytek sladidla a za stálého míchání pozvolna povaříme dalších 5 minut.
6. Na studeném talířku vyzkoušíme, zda hmota želíruje, ochutnáme a případně dosladíme.
7. Ještě horký džem nalijeme do čistě vymytých sklenic, raději menších (džem se po otevření rychle kazí). Dobře uzavřeme a otočíme dnem vzhůru. Necháme 10 minut zchladnout.