

Dżem z czereśni

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 minut

Liczba porcji: 6 słoiczek

Czas gotowania: 15 minut

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. Wycisnąć sok z 1 cytryny, przygotować słoiczki z nakrętkami.
 2. Do naczynia miksującego włożyć nóż, następnie wrzucić 1 kg wydrylowanych czereśni przekrojonych na pół. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Ustawić program automatyczny siekanie - czas 15 sekund, obroty 5.
 3. Otworzyć pokrywę dzbanka, wlać wyciśnięty sok z 1 cytryny. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Gotować - temperatura 100°C, czas 10 minut, obroty 1.
 4. Otworzyć pokrywę dzbanka dodać dżemfix i cukier. Gotować dalej - temperatura 100°C, czas 2-3 minuty, obroty 1.
 5. Otworzyć pokrywę, przemieszać dżem łydką aby zniknęła piana, następnie przelać do słoików. Słoiczki odwrócić do góry dnem i przykryć ściereczką, aby się zawekowały.
-

Wskazówki :

Można użyć dwóch odmian czereśni, smak będzie słodko- kwaśny.