

Dżem truskawkowy z galaretką

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: 3 słoiki po 350 ml każdy

Czas gotowania: 25 minut

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. Z 1200 g truskawek odciąć zielone ogonki. Truskawki umyć i osuszyć.
 2. W naczyniu miksującym zamontować nóż, wsypać 1200 g truskawek, 150 g cukru i 2 galaretki truskawkowe po 75 g każda. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, rozdrobnić truskawki. Czas 10 sekund, prędkość 5.
 3. Teraz pora truskawki zagotować. Pokrywa z zamkniętą zaślepką. Temperatura 90°C, czas 25 minut, prędkość 2.
 4. Zdjąć pokrywę, dżem przelewać do wyparzonych słoików, zamknąć szczelnie pokrywką. Słoiki odwrócone do góry dnem układać na ścierece do wystudzenia. Dżem przechowywać w chłodnym i ciemnym miejscu.
-

Wskazówki :

Ilość cukru według uznania, zależna jest od tego jak słodkie/ kwaśne są truskawki.