

Dżem z czarnej porzeczki

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 20 minut

Liczba porcji: 3

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. Do dzbanka założyć nóż. Wsypać 1 kg owoców, dżemix, 330g cukru. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Ustawienia – czas 15 sekund, obroty 1.
 2. Otworzyć pokrywę dzbanka, zgarnąć łopatką owoce ze ścianek dzbanka. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Ustawienia – temperatura 105°C, czas 15 minut, obroty 1.
 3. Przy pomocy lejka z szerokim otworem przelać dżem do słoików.
 4. Zakręcić słoiczki i obrócić do góry dnem na minimum 30 minut – najlepiej zostawić na noc. Przechowywać w ciemnym, chłodnym miejscu.
-

Wskazówki :

Przygotować czyste słoiczki. Oczyszczyć owoce, umyć, odsączyć.