Džem od malina za minut



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**maline
- **2 kesice**Džemfix 3:1
- **600 g**fruktoze

Priprema

Teglice i poklopce staviti u rernu da se zagreju. 2 kg maline staviti u šerpu da prokljucaju. U ciniju staviti 4 kašike (odvojiti od 600 g) fruktoze i sadržaj dve kesice džemfix-a, a preostalu fruktozu staviti u šerpu sa malinama. Mešajte stalno dok prokljucaju, a kada puste sok sipajte 2 kutlace soka u ciniju sa fruktozom i džemfiksom pa sjedinite.

Kada pocnu da kljucaju uz stalno mešanje dodajte sadržaj iz cinije i mešajte tacno 1 minut. Nakon jednog minuta sklonite sa šporeta.

Uzmite vrucu teglicu, napunite vrucim džemom, do vrha i zatvorite vrucim poklopcem. Teglicu okrenite naopako i postupak ponavljati dok ne utrošite sav džem.

Kada napunite sve teglice nakon 5-10 minuta možete ih vratiti u prvobitni položaj i odložiti.

Savet

Džem pored toga što je gotov za minut, prelep je i izgledom i ukusom. :)