

Džem od jagode sa fruktozom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg jagoda**
- **300-350 g fruktoze**
- **1 kesicadžem fix-a 3:1**

Priprema

Jagode oprati i saseckati. Ne mnogo sitno kako bi se osetili komadici. Ja sam sitnije samo prepolovila. Staviti ih u šerpu i dodati fruktozu. Od ukupne kolicine fruktoze odvojiti 2 kašike i pomešati sa sadržajem kesice. Jagode mešati na umerenoj temperaturi da puste vodu i fruktoza se otopi. U toku mešanja možete ih malo izgnjeciti varjacom. Sok koji su pustile dodati u ciniju sa fruktozom i džemfiksom, 1 kutlaca je dovoljna da se razbije.

Kada jagode pocnu da kljucaju uliti im razbijenu smesu i kuvati uz neprestano mešanje samo 1 minut. Posle jednog minuta odma skloniti sa šporeta. Nikako duže!

Vruc džem stavljate u zagrejane teglice, puniti ih do vrha, i zatvoriti ih zagrejanim poklopцима. Teglice okrenuti naopako, na poklopce pa posle kratkog vremena vratiti ih u prvobitni položaj i odložiti na policu.

Kada pocnete sa pripremom džema staviti teglice i poklopce na umerenoj temperaturi da se zagrevaju i kasnije ih iz rerne vaditi pažljivo krpom. Ovako pripremljen džem može da stoji dugo, koliko hocete. Ja sam pre nekog dana otvorila teglicu džema koju sam pripremila prošle godine, kao da je juce napravljen. :-) Kada otvorite, nema potrebe da se bilo šta odbacuje, samo kašicicom dobro promešajte, jer komadici voca se popnu na površini. Kada otvorite teglicu obavezno je nakon toga držite u frižideru.

Savet

Kada jednom napravite džem po ovom receptu više ga neete menjati. Odljan je za mazanje, palainke, kolae, a ja ga stalno koristim i kao voni preliv za razne poslastice. Zbog zelirane strukture i komadia voa odlinog je izgleda na raznim kolaima i kupovima, a ukus nema potrebe ni komentarisati. Pored svega toga još je i bez šeera :-)