Džem od smokve sa frutozom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1200 g**smokvi
- **350 g**fruktoze
- **1 kesica**džem fix-a (3:1)

Priprema

Smokve oljuštiti i saseckati. Zavisno od velicine smokve neke preseci samo na pola neke na cetvrtine.

Od 350 g fruktoze odvojiti 2 kašike, a ostatak dodati u šerpu sa smokvama i promešati. Staviti na laganoj vatri da provri i povremeno mešati.

Odvojene 2 kašike fruktoze pomešati sa sadržajem kesice džem fix-a.

U posudu sa džem fix-om i fruktozom dodati oko 2 kutlace soka koje su pustile smokve i sve izmešati da se sjedini.

Kada voce pocne da kljuce uz stalno mešanje ulivati razbijenu smesu sa džem fix-om i mešati tacno 1 minut.

Posle jednog minuta skloniti šerpu sa šporeta i odmah, vrucim džemom puniti zagrejane tegle do vrha. Poklopiti toplim poklopcima i teglice okrenuti naopako, na poklopac.

Teglice i poklopce staviti da se zagrevaju dok se priprema džem, na 50C u rerni. Svaku teglicu vaditi posebno iz rerne prilikom punjenja kako se ostale ne bi hladile.

Kada napunite sve teglice posle 5-10 minuta okrenuti teglice u prvobitni položaj.

Odložiti na policu i cuvati na hladnom do služenja.

Ovako pripremljen džem može da stoji dugo koliko god hocete. Ne mora te ga cak ni pojesti iste godine. Bitno je samo kada otvorite teglicu da je cuvate u frižideru.

Savet

Jednostavan, brz i zdrav nain pripreme džema. Ne može ni prii kupljenim džemovima i marmeladama, a ukus koji se dobija za ovako kratko vreme pripreme je nezamenjjim. Od kako sam prvi put pripremila džem sa džem fix-om ,i oduševila se, više nikada više nisam kuvala džemove satima :)