

Diós szeder dzsem



Könnyen elkészíthető

Hozzávalók:

1000 g szeder (előkészítve mérjük le)
150 g dió (előkészítve mérjük le)
100 ml sherry
1 tasak **Dr. Oetker Dzsemfix Extra 2:1**
500 g cukor

Előkészítés:

A szedret óvatosan leöblítjük, felét pürésítjük. 150 g dióbelet kimérünk, majd apróra törjük.

Elkészítés:

A gyümölcsöt, a gyümölcspürét, a diót és a sherry-t egy főzőedénybe tesszük. A dzsemfixet két evőkanál cukorral elkeverjük, majd a gyümölcshöz adjuk. Az elegyet állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk, majd a maradék cukrot is hozzáadjuk. Az egészet állandó keverés közben újra forrásba hozzuk, és legalább 3 percig zubogva forni hagyjuk. Ha szükséges, a habot eltávolítjuk a tetejéről, és azonnal az előkészített üvegekbe töltjük, jól lezárjuk, majd 5 percre fejjel lefelé állítjuk.

Fontos! A dió hozzáadásával a dzsem eltarthatósági ideje lerövidül.

Tipp:

A dzsem állagának ellenőrzéséhez, még forrón tegyünk egy tányérra 1-2 evőkanálnyi, majd hagyjuk kihűlni. Ha szilárdabb állagú dzsemet szeretnénk, akkor adjunk 1 tasak **Dr. Oetker Citromsavat** a többihez, és jól keverjük össze. A citromsav azonban savanyúbbá teszi a dzsemet.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu





Mesterkonyha
Receptek és tippek

Recepteket keres, kérdése, észrevétele van?
Dr. Oetker Mesterkonyha · 9241Jánossomorja · www.oetker.hu
Telefon: 06-40-638-537 · E-mail: mkonyha@oetker.hu