


Egzotikus téli dzsem

Exkluzív téli dzsem ananással, mangóval és grapefruittal

kb. 3 üveg ((350 ml-es))

 Könnyen elkészíthető

 up to 20 Min.



Hozzávalók:

A dzsemhez:

- 300 g ananász (előkészítve mérjük le)
- 250 g mangó (előkészítve mérjük le)
- 400 g grapefruit (előkészítve mérjük le)
- 50 g aszalt szilva
- 1 tasak Dr. Oetker Bourbon Vaníliás cukor
- 10 g Dr. Oetker Citromsav
- 1 tasak Dr. Oetker Befőzőcukor Extra 2:1
- 0,5 tasak forralt bor fűszerkeverék

1 Előkészítés:

Az ananászt meghámozzuk, a torzsát eltávolítjuk, apró kockára vágjuk, majd 300 g-ot kimérünk. A mangót meghámozzuk, a magházat eltávolítjuk, apró kockára vágjuk, majd 250 g-ot kimérünk. A grapefruitot meghámozzuk, a fehér hártyát is eltávolítjuk, a gyümölcshúst kivágjuk, és 400 g-ot kimérünk. Az aszalt szilvát apró darabokra vágjuk.

2 Elkészítés:

Egy főzőedényben a gyümölcsöt, a vaníliás cukrot, a citromsavat, forralt bor fűszerkeveréket, befőző cukrot jól összekeverjük. Az egészet állandó kevergetés mellett nagy lángon felforraljuk, majd továbbra is keverve 3 percig forni hagyjuk. Ha szükséges, a habot eltávolítjuk a tetejéről, és azonnal az előkészített üvegekbe töltjük, jól lezárjuk, majd 5 percre fejjel lefelé állítjuk.

Tip from the Test Kitchen

- Grapefruit helyett pameloval is elkészíthetjük a dzsemet.