



# Kávés meggydzsem

Újfehértói útitárs

kb. 7 üveg ((200 ml-es))

 Könnyen elkészíthető

 up to 40 Min.



## Hozzávalók:

### Az elkészítéshez:

1100 g meggy (előkészítve mérvé)

150 ml erős eszpresszó

1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix 3:1

350 g cukor

## 1 Előkészítés:

A meggyet megmossuk, kimagozzuk és 1100 g-t kimérünk, majd kb. a felét botmixerrel pépesítjük, 150 ml eszpresszót kimérünk.

## 2 Elkészítés:

A meggyet, az eszpresszót, a dzsemfixet és a kimért cukrot egy nagy főzőedényben alaposan összekeverjük. Állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk. Forrás után a dzsemet folyamatos keverés mellett további 3 percig forni hagyjuk, majd levesszük a tűzről. Ha szükséges, a főzés közben keletkezett habot eltávolítjuk a tetejéről. Az előkészített üvegeket azonnal peremig töltjük és csavaros tetővel (twist-off befőttesüveg tető) lezárjuk. Az üvegeket rögtön megfordítjuk és a tetejére fordítva kb. 5 percig állni hagyjuk.