



# Rebarbarás-mangó dzsem

Karibi látogató

kb. 6 üveg ((370 ml-es))

 Könnyen elkészíthető

 up to 20 Min.



## Hozzávalók:

### Az elkészítéshez:

900 g piros szárú rebarbara  
(előkészítve, lemérve)  
kb. 400 g mangó (előkészítve,  
lemérve)  
200 ml narancslé 100%-os  
1 tasak Dr. Oetker Befőzőcukor  
Szuper 3:1

## 1 Előkészítés:

A rebarbarát megmossuk, megpucoljuk, 1 cm-es darabokra vágjuk, majd 900 g-ot kimérünk, felét pépesítjük. A mangó húsát a magról levágjuk, kis darabokra kockázzuk, és 400 g-ot kimérünk. A 200 ml narancslevet is kimérjük.

## 2 Elkészítés:

A gyümölcsöket egy főzőedénybe tesszük, hozzáadjuk a befőzőcukrot és jól elkeverjük. Állandó kevergetés mellett a masszát nagy lángon forrásba hozzuk, majd továbbra is keverve legalább 3 percig zubogva forni hagyjuk. Ha szükséges a habot eltávolítjuk a tetejéről, azonnal előkészített üvegekbe töltjük, jól lezárjuk, majd 5 percre fejjel lefelé állítjuk.

### Tip from the Test Kitchen

- A dzsemet különlegessé tehetjük 15 g finomra vágott gyömbér hozzáadásával.