


Ribizlidzsem szamóccával

Ribizlidzsem a szamóca zamatával

kb. 4 üveg ((350 ml-es))

 Könnyen elkészíthető

 up to 60 Min.



Hozzávalók:

A dzsemhez:

850 g ribizli (előkészítve mérjük le)

350 g szamóca (előkészítve mérjük le)

3 db zöldcitrom leve (kb. 50 ml)

500 g cukor

1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix 2:1

1 Előkészítés:

A ribizlit megmossuk, lecsöpögtetjük, leszemezzük (Figyeljünk, hogy az apró szárazakat biztosan eltávolítsuk.) és lemérünk belőle 850 g-ot. A szamóca szárát eltávolítjuk, megmossuk, lecsöpögtetjük, apróra vágjuk, és kimérünk 350 g-ot. A zöldcitrom levét kifacsarjuk.

2 Elkészítés:

A gyümölcsöket a zöldcitrom levével egy főzőedénybe öntjük, jól elkeverjük. A dzsemfixet két evőkanál cukorral elkeverjük, majd a gyümölcsökhöz adjuk. Az elegyet állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk, majd a maradék cukrot is hozzáadjuk. Az egészet állandó keverés közben újra felforraljuk, legalább 3 percig zubogva forrni hagyjuk, végül levesszük a tűzről. Ha szükséges a habot eltávolítjuk a tetejéről, és azonnal az előkészített üvegekbe töltjük, jól lezárjuk, majd 5 percre fejjel lefelé állítjuk.