

Džem sa malinama i matičnjakom



Vrijeme pripreme: 30 minuta

Potrebni sastojci za 4-5 manjih teglica od 300 ml:

- 1100 g svježih malina
- 350 g šećera
- 1 vrećica Dr. Oetker džemfiksa 3:1
- 2 vrećice Dr. Oetker vanillin šećera
- oko 25 mladih listića matičnjaka (melise)

Priprema:

Listiće matičnjaka sitno isjeckati, a zatim ih sa malo šećera i vanillin šećerom sitno samljeti u električnom mlinčiću za kafu.

U odgovarajućoj šerpi pomiješati maline sa mješavinom 2 kašike šećera i džemfiksom. Staviti na jaču vatru da se zagrijava uz stalno miješanje. Kad smjesa prokuha po potrebi usitniti štapnim mikserom i dodati ostatak šećera, mješavinu matičnjaka, šećera i vanillin šećera te kuvati oko 3-4 minuta.

Smaknuti sa šporeta i u sterilne zagrijane teglice sipati džem (čiste teglice zagrijati u rerni na 100°C).

Zatvoriti odgovarajućim poklopcem i okrenuti naopako oko 5 minuta te vratiti u prvobitni položaj. Kad se potpuno ohladi džem čuvati na tamnom i hladnom mjestu.

Džem možete koristiti za razne poslastice, a najukusniji je uz domaći hljeb i maslac.

Prijatno!