



PROSTY DŻEM Z MALIN

SKŁADNIKI

- 500 g świeżych malin
- 800 g białego cukru kryształu

PRZYGOTOWANIE

1. Rozgrzej piekarnik do temperatury 120°C i wsyp cukier do patelni. Podgrzewaj w piekarniku przez 15 minut.
2. Umieść maliny w garnku i doprowadź do wrzenia na dużym ogniu. Podczas podgrzewania rozgnieć maliny tłuczkiem do ziemniaków, a następnie gotuj jeszcze przez minutę, stale mieszając. Wskazówka: jeśli przygotowujesz ten dżem dla dzieci, przed przejściem do kolejnego kroku użyj sitka w celu usunięcia ziarenek.
3. Wlej ciepłą wodę do garnka z malinami i gotuj, aż masa osiągnie konsystencję żelu. Wykonaj test z użyciem talerza (patrz artykuł), aby upewnić się, że masa stężała.
4. Zdejmij naczynie z ognia i odstaw do ostygnięcia na 15 minut. Mieszaj od czasu do czasu, a następnie rozlej chochlą do ciepłych słoików, szczelnie zamknij i pozostaw do ostygnięcia.