

# Višňový džem s marcipánem

7 sklenic à 200 ml



Jednoduchý



do 40 Min.



## Přísady:

- 1 kg višně (odpeckované)
- 1 balení Marcipán Dr. Oetker
- 1 balíček Finesse citrónová kůra strouhaná Dr. Oetker
- citrónová šťáva z ½ citrónu
- 1 balíček Gelfix Klasik 1:1 Dr. Oetker
- 900 g cukr

- 1 Na přípravu džemu vložíme do hrnce ovoce a nastrouhaný marcipán a rozmixujeme ponorným mixérem. Přidáme citrónovou kůru a šťávu. Přidáme Gelfix smíchaný se 2 PL cukru. Za stálého míchání asi 1 minutu důkladně povaříme. Přidáme zbytek cukru, přivedeme do varu a povaříme ještě minimálně 5 minut.
- 2 Na talířek kápneme 1-2 KL právě svařeného džemu. Pokud je po vychladnutí málo tuhý, vmícháme ještě 2 zarovnané KL Kyseliny citrónové Dr. Oetker.
- 3 Případnou pěnu odebereme a ihned plníme do připravených sklenic až po okraj. Sklenice uzavřeme víčkem, obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku.

## Tip

- Tip: Ideální do lineckého pečiva.