

Málna-kajszi dzsem lime-mal

Kb. 7 üveg (200 ml-es)



Átlagos

max. 20 perc

**Az elkészítéshez:**

600 g málna (előkészítve mérjük le)

600 g kajsziбарack (előkészítve mérjük le)

1 db lime (kezeletlen)

1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix 2:1

500 g cukor

1 Előkészítés:

A málnát szemezzük, és 600 g-ot kimérünk. A kajszit megmossuk, kimagozzuk 600 g-ot kimérünk, majd kb. a felét pépesítjük, másik felét apró darabokra vágjuk. A lime-ot forró vízben megmossuk, szárazra töröljük, a héját lereszeljük, és a levét kifacsarjuk.

2 Elkészítés:

A gyümölcsöket, a limehéjat és a levét a dzsemfixszel és a kimért cukorral magas fokozaton állandó keverés mellett felforraljuk, majd forrás után 3 percig zubogva forni hagyjuk (keverés mellett). Ha szükséges a habot eltávolítjuk. Az előkészített üvegeket peremig töltjük, jól lezárjuk és legalább 5 percre fejre állítjuk.

A Mesterkonyha tippje

- Az üvegbetöltés előtt kiteszünk egy tányérra 1-2 teáskanál forró masszát. Ha nem szilárdul meg, akkor még további egy percet főzzük vagy édes gyümölcsök esetén belekeverünk 1-2 teáskanál étkezési citromsavat.
- Használhatunk fagyasztott málnát is. A gyümölcsöt felolvasztás, le-csepegtetés után mérjük ki.