

Krémés eper-banándzsem gyerekeknek

Kb. 6 üveg (200 ml-es)



Könnyű



max. 40 perc

**Az elkészítéshez:**

700 g eper (előkészítve mérjük le)

300 g banán (előkészítve mérjük le)

1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix 4:1

250 g cukor

1 Előkészítés:

Az eperszemeket mossuk át, majd mérjük le 700 g-ot. Egy részét apró darabokra vágjuk, másik részét pépesítjük. Hámozzuk meg a banánt, mérjük ki a 300 g-ot, majd ez egészet pépesítjük.

2 Elkészítés:

A gyümölcsöket, 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 fejjel lefelé állítjuk.

A Mesterkonyha tippje

- Használhatunk fagyasztott epret is. A gyümölcsöt felolvasztás, lecsepegtetés után mérjük ki. A kész dzsemeket száraz, hűvös helyen tároljuk.