

Jahodový džem s karamellem

Počet porcí: 100

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Na přípravu džemu vložíme do hrnce jahody a pomocí ponorného mixéru je rozmixujeme. Přidáme Gelfix smíchaný se 2 PL cukru. Za stálého míchání asi 1 minutu důkladně povaříme. Zbytek cukru vložíme do jiného hrnce a cukr necháme zkaramelizovat do zlatohnědé barvy (dáváme pozor, aby se nám karamel nepřipálil). Do karamelu opatrně nalijeme považené jahody. Přivedeme do varu a povaříme ještě minimálně 5 minut, dokud se karamel zcela nerozpustí. Na talířek kápneme 1-2 KL právě svařeného džemu. Pokud je po vychladnutí málo tuhý, vmícháme 2 zarovnané KL Kyseliny citrónové Dr. Oetker. 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.

Ingredience

- **Jahody** - 10000 g
- **Cukr krystal** - 300 g
- **Gelfix Extra 2:1 25 g** - 50 g

