



## PRÍLIŠ JEDNODUCHÝ MALINOVÝ DŽEM

---

### PRÍSADY

- 500 g čerstvých malín
- 800 g granulovaného bieleho cukru

---

### SPÔSOB PRÍPRAVY

1. Predhrejte rúru na 120 ° C a do hrnca nasypete cukor. Zohrievajte v rúre 15 minút
2. Do hrnca pridajte maliny a privedte k varu na vysokom stupni. Keď sa maliny zohrejú, rozpučte ich pomocou pučidla na zemiaky, a potom za stále miešania varte ešte asi minútu. Tip: ak robíte džem pre deti, môžete pred pokračovaním v ďalšom kroku použiť sito na odstránenie semien.
3. Do hrnca s malinami pridajte zohriaty cukor a varte, kým zmes nevytvorí gél. Urobte test misky (pozri článok), aby ste sa uistili, že je pripravený.
4. Odoberte hrniec z tepla a nechajte ho vychladnúť počas asi 15 minút. Príležitostne premiešajte a naberte džem do teplých pohárov, pevne utesnite a nechajte vychladnúť.