



PREVEČ PREPROST MALINOV DŽEM

SESTAVINE

- 500 g svežih malin
- 800 g belega kristalnega sladkorja

NAČIN PRIPRAVE

1. Pečico segrejte na 120 °C in v ponev stresite sladkor. Segrevajte pečico 15 minut.
2. Maline dajte v lonec in jih na visoki temperaturi pustite, da zavrejo. Nato maline pretlačite s tlačilko za krompir in pustite vreti še kakšno minuto, pri tem pa nenehno mešajte. Namig: če džem pripravljate za otroke, lahko s cedilom odstranite semena, preden nadaljujete na naslednji korak.
3. V lonec z malinami dodajte topel sladkor in pustite vreti, dokler mešanica ne doseže gelne strukture. Opravite preizkus s krožnikom (glejte članek) in se tako prepričajte, da je dovolj čvrst.
4. Lonec odstranite s toplote in pustite hladiti 15 minut. Občasno premešajte in z zajemalko nalijte v tople kozarce, močno jih zaprite in pustite ohladiti.