

Czekodżem z truskawek

Autor: **McDusia**Przepisów: **17** Ocena: **653**

> 6 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Truskawki - 4 kg
- Cukier - 2 kg
- Kakao gorzkie - 1 paczka (można dodać mniej wedle uznania)
- Czekolada gorzka - 4 sztuki
- Żelfix 2:1 - 4 lub 3 sztuki w zależności jaką chcemy konsystencję dżemu

Sposób przygotowania:

- 1 Truskawki szypułkujemy, myjemy potem wkładamy do garnka w którym będziemy gotować dżem. Zасыpujemy cukrem i zostawiamy na noc.
- 2 Drugiego dnia gotujemy truskawki wraz z sokiem i miksujemy blenderem na gładką masę, wsypujemy żelfixy, kakao i starte czekolady jeszcze chwilę gotując na średnim gazie i energicznie mieszamy.
- 3 Gotowy czekodżem wlewamy do słoiczek. Ja jeszcze dodatkowo pasteryzuję w piekarniku w 100 stopniach ok 20 min. Potem wyłączam piekarnik a słoiczki siedzą do wystygnięcia. Można pasteryzować także tradycyjnie.
- 4 Tak samo można zrobić śliwki, jednak moim zdaniem połączenie truskawki i czekolady jest bardzo smaczne. Taki dżem używam nie tylko tradycyjnie do naleśników czy na grzanki ale także przekładam nim torty.

Polecam gdyż sezon na te fantastyczne owoce właśnie się rozpoczyna.



Twoje notatki do przepisu: