

Dżem malinowy



Autor: **Kurka_domowa**
Przepisów: **126** Ocena: **4559**



> 6 os. > 60 min Średnie przystępne

Składniki:

- maliny, 2 kg
- cukier (do smaku), od 1/2 do 1 kg

Sposób przygotowania:

- 1 Maliny przebieramy, płuczemy i osuszamy. Wkładamy do garnka, albo dużej patelni i zasypujemy cukrem (na początek proponuję 1/2 kg). Smażymy najpierw na dużym ogniu, aż cukier się rozpuści, potem zmniejszamy płomień do minimum i smażymy często mieszając przez 30-40 minut. W trakcie zbieramy łyżką szumy jakie powstają na powierzchni i robimy próbę słodkości - w razie potrzeby dosładzamy.
- 2 Jeśli nie mamy pewności co do konsystencji to jest prosty sposób na sprawdzenie tego (kiedyś wyszukałam w internecie) - na zmrożony talerzyk dajemy kroplę naszego dżemu i wkładamy do zamrażalnika na minutkę. Jeśli po wyjęciu przejedziemy po nim palcem i ślad pozostanie to oznacza, że można go do słoików ładować. Jeśli dżem nam spłynie w to samo miejsce - trzeba smażyć dalej.
- 3 Dżem rozlewamy do wyparzonych słoiczków, odwracamy do góry dnem. Zawijamy w koc i dajemy mu spokojnie wystygnąć.

Twoje notatki do przepisu: