



Domácí jahodová marmeláda

Budeme potřebovat:

- 1 kg jahod
- 150g FAN práškového sladidla **STEVIALINU EXCLUSIVE**
- 1 sáček Pektogelu
- 0,5 lžičky kyseliny citronové

Postup:

Očištěné a rozmačkané jahody dáme do hrnce, povaříme a rozmixujeme tyčovým mixérem.

V mističce smícháme 2 lžíce **Stevialinu EXCLUSIVE** s Pektogelem a dáme na stranu.

Do jahod přisypeme zbytek **Stevialinu EXCLUSIVE** a vše za stálého míchání vaříme, dokud se **Stevialin EXCLUSIVE** nerozpustí (alespoň 5 minut).

Přisypeme smíchaný pektogel se **Stevialinem EXCLUSIVE** a ještě znovu provaříme cca 2 – 3 minuty, přidáme kyselinu citronovou a promícháme. Čistou lžící sebereme případnou pěnu a ještě vařící marmeládu nalijeme do čistých suchých skleniček a dobře uzavřeme. Skleničky otočíme dnem vzhůru a necháme je tak cca 10 minut, pak je otočíme zpět a necháme vychladnout.

Tento recept můžeme použít na jakékoliv ovoce.

