



Meruňkový džem

Budeme potřebovat:

- 1 kg meruněk (+ 3 ks meruněk použijeme později)
- 1 pektin
- 130 – 150g **práškového sladidla FAN STARLINEA** (podle vyzrálosti a druhu meruněk)
- 1 zarovnaná lžička kyseliny citrónové



Postup:

Omyté a vypeckované meruňky nakrájíme na menší kousky a dáme do kastrolu se 3 lžícemi vody. Za stálého míchání

přivedeme k varu a vaříme, dokud nezměknou. Rozmixujeme a přidáme na kousky nakrájené 3 meruňky. Do vytvořené hmoty po troškách přisypáváme pektin smíchaný s 1 lžící **práškového sladidla FAN STARLINEI**. Opravdu po troškách, aby se pektin nevysrážel. Opět necháme provařit ještě další 3 minuty. Poté přidáme kyselinu citronovou a zbytek **práškového sladidla FAN STARLINEU** a za stálého míchání pozvolna povaříme dalších 5 minut. Na studeném talířku vyzkoušíme, zda hmota želíruje, ochutnáme a případně dosladíme. Ještě horký džem nalijeme do čistě vymytých sklenic, raději menších (džem se po otevření rychle kazí). Dobře uzavřeme a otočíme dnem vzhůru. Necháme 10 minut zchladnout.

Tento recept můžeme použít na jakékoliv ovoce.