

Dżem jagodowy z erytrole

Prosty i szybki przepis na dżem, który zawsze się udaje.

5 słoików (po 200 ml)

 łatwy

 20 Min.



Składniki:

Składniki:

1000 g jagód

0,5 szt. cytryny (wyciśnięty sok)

120 g erytroli

1 opak. Żelfixu Uniwersalnego Dr.

Oetkera

Sposób przygotowania:

Umyj i osusz jagody. Owoce oraz sok z cytryny przełóż do garnka. Wsyp żelfix, dokładnie wymieszaj i zagotuj cały czas mieszając. Następnie dodaj erytrytol i wymieszaj. Masę doprowadź do wrzenia ciągle mieszając i gotuj 2-3 minuty. Gorący dżem nakładaj do wyparzonych słoików, szczelnie zamknij. Słoiki odwróć do góry dnem i pozostaw do wystudzenia.