



JERNEJ KITCHEN

ANANASOV DŽEM Z MANGOM IN KAKIJEM

Ta džem je primeren tudi kot božično, novoletno darilo, saj ima čudovito barvo, pa tudi presladek ni.

ZA 4 SREDNJE VELIKE KOZARCE
PRIPRAVA: 60 MINUT

ANANASOV DŽEM Z MANGOM IN KAKIJEM

1 kg zrelega ananasa, olupljenega in narezanega

500 g zrelega manga, olupljenega in narezanega

2 zrela kakija, olupljena in narezana

500 g sladkorja

1 vaniljev strok

5 g citronske kisline

1 limeta (sok)

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

večja skleda

večji lonec

kuhalnica

4x srednje veliki kozarci s pokrovi

DAN PRED KUHANJEM DŽEMA

Ananas, mango in kaki olupimo in narežemo na manjše kocke. Damo v večjo skledo in dodamo sladkor, semena vaniljeve palčke, citronsko kislino in sok limete. Premešamo in pustimo čez noč v hladilniku, da se sadje macerira.

SKUHAMO DŽEM

Večji lonec pristavimo na srednje močan ogenj. Macerirano sadje in vse ostale sestavine damo v lonec, zavremo, znižamo ogenj in kuhamo 40 minut, redno premešamo, pazimo, da se marmelada ne zažge.

NAPOLNIMO KOZARCE

Pečico segrejemo na 100°C, na pladenj položimo štiri srednje velike kozarce s pokrovi, te pa postavimo v pečico za 15 minut. Džem odstavimo z ognja, premešamo ter napolnimo v kozarce. Tesno zapremo ter pustimo, da se džem počasi ohladi.