Dżem malinowo-jeżynowy - dietetyczny, bez żelatyny!

Zdrowie na języku

Polecane na: **przetwory**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Maliny - 700 g
ksylitol - 70 g
agar - płaskie łyżeczki - 2 łyżeczka
wrzątek - 1/4 szklanka

Dodatkowe info:

Z podanych proporcji wyszły mi 4 słoiczki - dwa po 400 ml, jeden 350 ml i kolejny ok. 250 ml.

Dżemik jest bez dodatku cukru białego, którego zastąpiłam zdrowszym zamiennikiem, a mianowicie ksylitolem. Wyeliminowałam także żelatynę wieprzową, a dodałam agar. Bardzo go polubiłam i aktualnie zastąpił mi żelatynę we wszystkich przepisach. Dżem ma kremową, smarowną konsystencję, śliczny mocno różowy kolor i mnóstwo widocznych maluteńkich pesteczek :) Nie jest przesłodzony, a raczej słodko-kwaskowaty, czyli taki jak lubię najbardziej :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do garnka wlej odrobinkę wody, około 5 łyżek. Wsyp owoce, przykryj i zagotuj.

KROK 2: Następnie gotuj na małym ogniu, od czasu do czasu mieszając.
Po upływie ok. 30 minut rozgnieć owoce, które się nie rozpadły. Dodaj ksylitol. I teraz gotuj już na pełnym ogniu, bez przykrycia, tak aby zagęścić owocową masę. Gotuj kolejne 30 minut.

KROK 3: Agar rozpuść w 1/4 wrzątku i natychmiast wlej do masy i energicznie mieszaj (agar ma to do siebie, że bardzo szybko zaczyna się zbrylać i gęstnieć, dlatego rozprowadzenie go w owocach powinno przebiegać sprawnie i dosyć szybko).

KROK 4: Do oczyszczonych słoiczków przelewaj wrzącą masę, zakręć i odstaw do góry dnem do ostygnięcia.