




## Dżem brzoskwiniowy z malinami i nutą wanilii

 Nikita

Polecane na: [desery](#), [przetwory](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 25 min

 1 porcja

### Składniki:

brzoskwinie dojrzałe (bez pestek i skórki) - 700 g  
maliny - 400 g

wanilia laska - 1/2 szt.  
cukier plus naturalna pektyna (lub cukier żelujący 2:1) - 500 g

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Maliny zblendować, a następnie przetrzeć przez gęste sito pestki. Brzoskwinie sparzyć krótko i obrać ze skóry, wyjąć pestki, pokroić na kawałki, zblendować. Do garnka z grubym dnem włożyć przetarte maliny oraz rozdrobnione brzoskwinie, dodać miąższ z laski waniliowej (wyskrobać ziarenka) oraz cukier z dodatkiem naturalnej pektyny (ilość zgodnie z instrukcją na opakowaniu). Opcjonalnie można użyć cukru żelującego 2:1. Gotować około 15 minut, po tym czasie zrobić próbę gęstości (wylać odrobinę na zimny talerzyk i sprawdzić jak dżem gęstnieje. Dżem wlać do zakręcanych słoików (wypłukanych gorącą wodą) i natychmiast zakręcić. Odwrócić słoiki do góry dnem i odstawić na 5 minut, a następnie ustawić pionowo i pozostawić do ostygnięcia. Dżem jest pyszny i aromatyczny.