




Dżem figa, śliwka, gruszka z nutą wanilii i cynamonu

 Nikita

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

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

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

figi świeże - 300 g

śliwki węgierki (bez pestek) - 350 g

gruszki obrane - 350 g

wanilia laska - 1/2 szt.

cynamon - 1/2 łyżeczka

cukier - 300-350 g

naturalna pektyna (zgodnie z zaleceniami producenta) -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyte i oczyszczone owoce rozdrobnić w malakserze (blenderze), przełożyć do garnka z grubym dnem. Dodać cukier, cynamon i ziarenka wyskrobane z laski wanilii. Doprowadzić do wrzenia, gotować około 15 minut ciągle mieszając. Pektynę rozpuścić w niewielkiej ilości wody w temperaturze około 60°C i dodać do gotującego się dżemu przed końcem gotowania (ewentualnie wymieszać z 1/3 szklanki cukru i dodać do dżemu przed końcem gotowania). Gotować kilka minut z pektyną, zrobić próbę żelowania, jeżeli dżem ma odpowiednią konsystencję przelać go do wyparzonych słoików i natychmiast je zakręcić, odstawić do góry dnem na 10 minut, przykryć ściereczką i pozostawić do ostygnięcia. Podawać z pieczywem i/lub serem.