Dżem truskawkowy - zdrowy i dietetyczny, bez żelatyny :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **przetwory**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

Truskawki - 1 kg
Ksylitol - 40 g
Agar-agar - 2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Oczyszczone truskawki przełóż do garnka i zacznij podgrzewać.
Dodaj ksylitol. Przykryj pokrywką. Mieszaj od czasu do czasu.
Po ok. 20-30 minutach truskawki puszczą na tyle soku, że będzie można je z łatwością rozgnieść.
Możesz to zrobić za pomocą
Teraz gotuj już bez przykrycia, aby zredukować ilość powstałej wody/soku. Gotuj ok. 30-40 minut.

KROK 2: W odrobinie gorącej wody rozpuść agar i od razu dodaj szybko do truskawek. Mieszaj energicznie, aby dokładnie go rozprowadzić.

KROK 3: Do przyszykowanych słoiczków nalej gorący dżem, zakręć i odstaw do góry dnem. Przy ostatnim słoiczku masa może ostygnąć, dlatego warto trzymać ją cały czas na małym ogniu, aby wrzała.

KROK 4: UWAGA! Jeżeli agar-agar nie rozpuści się dokładnie prawdopodobnie opadnie na dół słoika w postaci takiej jakby białej zawiesiny. Jeżeli tak się stanie należy po jakimś czasie, kiedy słoiki już ostygną wymieszać zawartość słoiczków, obracając nimi raz w jedną raz w drugą stronę, w górę i w dół - wiecie o co mi chodzi :) Agar wtedy rozprowadzi się po całym dżemie w słoiczku i nie będzie po nim śladu, a dżem stanie się niebywale gęsty, nie przelewający się w słoiku :)