Dżem z węgierek z agarem i ksylitolem

H A B I B I

Polecane na: **przetwory**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

1 porcja

Składniki:

śliwki węgierki - 3 kg
ksylitol - 1,5 szklanka
agar-agar - 4-5 łyżka

Dodatkowe info:

Dżem jest naturalny, ma krótki skład, dosłodzony jest do smaku (w zależności od smaku śliwek), jest dość szybki w przygotowaniu i nie wymaga, w odróżnieniu od tradycyjnych powideł, wielogodzinnego smażenia.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Śliwki przebrać, umyć, wypestkować - wrzucić do garnka, dodać 2-3 łyżki wody, nakryć i ogrzewać na małym ogniu, aż śliwki puszczą dużo soku i zupełnie zmiękną. Dodać ksylitol i wymieszać do rozpuszczenia.

KROK 2: Śliwki zmiksować, dodać agar i wymieszać.
Ogrzewać na minimalnym ogniu jeszcze kilkanaście minut.

KROK 3: Gorący dżem przelać do średnich słoiczków (ok 300 ml), szczelnie zakręcić i pasteryzować.