



ПРОСТИЙ У ПРИГОТУВАННІ МАЛИНОВИЙ ДЖЕМ

ІНГРЕДІЄНТИ

- 500 г свіжої малини
- 800 г гранульованого білого цукру

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

1. Попередньо розігрійте духовку до 120°C і покладіть цукор у сотейник. Поставте цукор у духовку на 15 хвилин.
2. Покладіть малину в пароварку та доведіть її до кипіння на великому вогні. Коли ягоди нагріються, розімніть їх картоплею або виделкою та прокип'ятіть протягом ще однієї хвилини, постійно перемішуючи. Порада: якщо ви готуєте джем для дітей, можна процідити його через сито, щоб видалити насіння, а потім переходити до наступних кроків.
3. Додайте теплий цукор до малини у пароварці і прокип'ятіть суміш, поки вона не перетвориться на гель. Проведіть тест на блюдці (див. статтю), щоб перевірити готовність джему.
4. Зніміть пароварку з вогню і дайте джему охолонути протягом 15 хвилин. Зрідка перемішуйте суміш. Розлийте її по теплих банках, закатайте кришками і залиште охолоджуватися.