Recept na domácí angreštový džem s portským vínem

https://varimesmarcelou.cz/zavarovani-konzervovani-nakladani/recept-na-domaci-angrestovy-dzem-s-portskym-vinem.html

Říkáte, že byste si nikdy nedali angreštový džem? To ale děláte velkou chybu - je to lahůdka. S přidáním portského vína získává úplně jiný rozměr. Mohou ho jíst i děti, protože alkohol se během vaření odpaří. Džem má krásnou granátovou barvu a jsou v něm kousky ovoce. Zkuste si představit lívance, namazané angreštovým džemem. Už teď, při psaní, se mi sbíhají sliny.

Na přípravu angreštového džemu s portským vínem budeme potřebovat

- 1 kg vyzrálého červeného angreštu
- 1150 g krupicového cukru
- 20 g přípravku Gelfix 1: 1
- 1 dl kvalitního portského vína
- 7 důkladně umytých skleniček o obsahu 250 ml

Postup přípravy angreštového džemu s portským vínem

Angrešt očistíme od stopek, zbytků suchých květů a důkladně ho opereme ve studené vodě.

Opraný a okapaný angrešt nožem přepůlíme a vložíme do kastrolu, ve kterém budeme džem vařit.

Šťouchadlem na brambory angrešt rozdrtíme.

Obsah sáčku Gelfix o hmotnosti 20 g smícháme se dvěma lžícemi cukru z připraveného množství a přidáme jej do kastrolu k angreštu.

Dřevěnou měchačkou ovoce promícháme. Zalijeme 1 dl portského vína, znovu promícháme a přiklopíme.

Hrnec dáme na chladné místo, nejlépe do chladničky nebo do sklepa a necháme jej tam 24 hodin.

Druhý den kastrol s angreštem, za občasného promíchání přivedeme k varu a necháme povařit 2 minuty.

Pak přisypeme připravený cukr. Nyní mícháme častěji, dokud zavařenina nezačne opět vařit.

Od bodu varu za stálého míchání vaříme 8 minut.

Případnou pěnu ze zavařeniny odstraníme. Angrešt jí ale mnoho nemá.

Po osmi minutách vypneme zdroj tepla. Kastrol s uvařeným džemem přemístíme na dřevěné prkénko.

Naběračkou naléváme právě uvařený a horký džem do připravených sklenic

Okraj sklenice vždy otřu čistým a vlhkým hadříkem a pak ještě papírovou utěrkou. Zavíčkuji a

sklenici převrátím dnem vzhůru. Převrácené je nechám asi 20 minut. A pak je vrátím zpět víčkem vzhůru.

Angrešt má hodně pektinu, zavařenina dobře tuhne.

Kdo chce džem s menším množstvím cukru, zakoupí si Gelfix 1 : 2 nebo 1 : 3. Já mám ráda zavařenu sladkou, proto jsem použila poměr 1 : 1, tj. 1 kg ovoce a 1 kg cukru (respektive 1,15 cukru).