

Džem od krušaka i karamele



Autorica: Monika Topolko

Za 1,5 kg džema

Vrijeme pripreme: 1h

Vrijeme kuhanja/pečenja: 1h 15min

Ukupno vrijeme: 2h 15min

Težina pripreme: Umjereno

Kategorija: Doručak, Zimnica

Iako je ovaj džem s karamelom, nije jako sladak. Baš naprotiv, svježina skrušaka baš lijepo dolazi do izražaja zbog đumbira i ruma. Umjesto krušaka u ovom receptu možete upotrijebiti jabuka. U tom slučaju sok od krušaka zamijenite sokom od jabuka.

Džem od krušaka i karamele

1kg krušaka, oguljenih i fino nasjeckanih

300g šećera

1 bourbon vanilin šećer

1 limun, sok i korica

1 mahuna vanilije

2cm svježeg đumbirovog korijena

1 paketić Džemfix Extra 2:1 + 2 žlice šećera

100ml soka od krušaka

50ml ruma

Karamel

Sastojci

100g šećera

50ml hladne vode

50ml vruće vode

Postupak

Za karamelu pomiješajte šećer sa 50ml hladne vode u lončiću debljeg dna. Kuhajte na srednje jakoj vatri bez miješanja dok se šećer ne otopi i ne pretvori u karamelu. Maknite s vatre i umiješajte vruću vodu. Ohladite na sobnu temperaturu prije daljnje upotrebe.

Otpriblike 2/3 pripremljenih krušaka propasirajte u multipraktiku. U većem loncu pomiješajte propasirane i nasjeckane kruške sa šećerom i bourbon vanilin šećerom. Dodajte karamelu, koricu i sok limuna, sjemenke i mahunu vanilije i oguljeni korijen đumbira. Lonac stavite na jaku vatru i kuhajte uz povremeno miješanje dok ne proključa. Ako se na površini počinje stvarati pjena, odstranite je pomoću žlice. U zamrzivač stavite jedan manji tanjurić pomoću kojeg ćete kasnije testirati gustoću džema. Kad džem proključa, po potrebi smanjite vatru na srednju jačinu kako biste spriječili štrcanje (i opekotine) i kuhajte otprilike sat vremena uz povremeno miješanje. Prema kraju kuhanja džem miješajte sve češće da ne bi zagorio.

Kada je voće kuhano i većina soka je isparila iz lonca izvadite đumbir mahunu vanilije. Džemfix Extra

umiješajte sa 2 žlice šećera i dodajte u lonac. Pojačajte vatru i kuhajte uz stalno miješanje 3-5 minuta. Umiješajte sok od krušaka i po potrebi prilagodite količine šećera ili limuna svom ukusu.

Testirajte gustoću džema. Iz zamrzivača izvadite ledeni tanjurić i na njega stavite žlicu džema. Hladnoća tanjurića odmah će ohladiti džem i moći ćete vidjeti kakve će on biti konzistencije kada se ohladi. Ako je prerijedak, nastavite kuhati dok ne dobijete željenu gustoću. Kada ste zadovoljni gustoćom džema dodajte mu rum maknite s vatre.

Vrućim džemom do vrha napunite staklenke koje ste prethodno dobro oprali i sterilizirali u pećnici na 110°C oko 30 min. Staklenke moraju biti vruće jer bi u protivnome staklo u dodiru s kipućim džemom moglo eksplodirati. Staklenke pažljivo i čvrsto zatvorite polopcima na navoj koje ste prethodno prokuhali u kipućoj vodi. Po želji poklopce možete na kratko uroniti u alkohol prije zatvaranja kako biste ih dodatno dezinficirali.

Zatvorene staklenke okrenite naopačke i ostavite da stoje na poklopcu 5 minuta. Staklenke prekrijte krpom i ostavite da se sasvim ohlade. Džem čuvajte na hladnom i tamnom mjestu te ga upotrijebite u roku od godine dana. Nakon otvaranja staklenku držite u hladnjaku.