

ŠVESTKOVÝ DŽEM S ČOKOLÁDOU

Když se řeknou švestky, většině z nás naskočí v hlavě povidla (a možná švestkové knedlíky). Ale povidla nejsou pro každého. Zkuste si připravit podle našeho receptu švestkový džem. Není tak hustý a intenzivní jako povidla. A když ho ještě vylepšíte čokoládou, nikdo neodolá. Švestky a čokoláda jdou spolu báječně dohromady 🧑🍳

Na švestkový džem s mákem budete potřebovat:

- 1 kg očištěných a vypeckovaných švestek
- 1 sáček **FAN Želírovací směsi**
- 100 g hořké čokolády nebo čokolády na vaření

POSTUP:

Omyté a vypeckované švestky pokrájíme na menší kousky, vložíme do kastrolu, přidáme asi 2 lžíce vody a pozvolna přivedeme k varu. Vaříme na mírném plameni do změknutí. Pomocí ponorného mixéru částečně rozmixujeme, ponecháme kousky. Do vroucí švestkové kaše přisypeme **FAN ŽELÍROVACÍ SMĚS**, dobře rozmícháme a za stálého míchání necháme obsah sáčku zcela rozpustit. Sebereme vzniklou pěnu a provaříme ještě asi **5-10 minut**. Minutku před koncem nalámeme připravenou čokoládu, a necháme rozpustit.

Hotový švestkový džem s čokoládou okamžitě nalejeme do připravených čistých skleniček, zavíčkuje a otočíme asi na **5 minut** dnem vzhůru. Poté obrátíme zpět a necháme zcela vychladnout.

TIP: A pokud máte švestek velkou zásobu, vyzkoušejte Švestkový dezert a rozhodně nesmíte opomenout recept na Švestkovou nutelu.

