

## MALINOVÁ MARMELÁDA

### Potřebujeme:

- 1 kg malin
- 150 g práškového sladidla [FAN STEVIALIN EXCLUSIVE](#)
- 1 sáček Pektogelu
- 4 lžíce citronové šťávy

### Postup:

Maliny vložíme do hrnce, rozvaříme a propasírujeme přes jemné sítko. Směs vrátíme do hrnce, přidáme 50 g práškového sladidla [FAN STEVIALIN EXCLUSIVE](#) a za stálého míchání **15 minut povaříme**. Pektogel smícháme se zbylým práškovým sladidlem [FAN STEVIALIN EXCLUSIVE](#) a přisypeme k malinové směsi, promícháme a přidáme citronovou šťávu. Směs dobře promícháme a ještě **5 minut povaříme**. Čistou lžící posbíráme případnou pěnu a naplníme do připravených čistých a suchých sklenic.

Po naplnění sklenice obrátíme dnem vzhůru, **po 10 minutách** je obrátíme zpět a necháme zcela vychladnout.

