



Sposób przygotowania

Truskawki umyć i oberwać szypułki a potem pokroić je na kawałki i wrzucić do garnka. Biszkopty drobno rozkruszyć. Następnie wsypać cukier, konfitur-fix oraz biszkopty i karmel z wanilią i wszystko dokładnie wymieszać. Garnek postawić na dużym ogniu i od zagotowania gotować dżem 3 minuty ciągle mieszając. Gorącym dżemem napełnić słoiki i szczelnie zakręcić pokrywki. Dżem przechowywać w chłodnym i przewiewnym miejscu.

Dżem truskawkowo biszkoptowy z karmelem i wanilią



Składniki

- 1 kg truskawki
- 60 g biszkopty
- 1 opak. konfitur-fix
- 350 g cukier
- 3 łyżki karmel z wanilią (w młynku)