

# 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 )

## 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 pokrywkami. Dżem przechowywać w chłodnym i przewiewnym miejscu.