

# Džem s černých třešní s amaretem



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 55min , Porce: 8

**2610** kalorií , **630 g** cukrů , **10 g** tuků , **10 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/dzem-s-cernych-tresni-s-amaretem>

## Příprava

Třešně vypeckujeme a nakrájíme na kousky. Smícháme je s cukrem a necháme aspoň 4 hodiny odležet (klidně přes noc), aby pustily šťávu. Poté přidáme amareto, citrónovou šťávu a pektin a vaříme asi 25 minut. Směsí naplníme asi 4 sklenice, které ještě horké otočíme dnem vzhůru a necháme je tak přes noc. Skladujeme v chladu a temnu.

### ▣ Tip k receptu

Pektin zvolíme jablečný nebo citrusový. Pektin je látka, kterou obsahuje ovoce a je důležitá pro želírování. Pokud je ovoce příliš zralé, obsahuje nižší množství pektinu.



## Ingredience

- 1 kg třešní
- 500 g třtinového cukru
- 40 ml amareta
- 1 ks citrónu
- 10 g pektinu

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Zavařeniny