



## Jahodovo-rebarborový džem a dolky

Na jahodovo-rebarborový džem budete potrebovať:

- 4 kg čerstvých jahôd
- 1 kg rebarbory
- 2 vanilkové struk
- 2 ks želírovací cukor Extra 2:1 Dr. Qetker (500 g)

Na dolky budete potrebovať (4 porcie):

- 500 ml plnotučného mlieka
- 60 g práškového cukru
- 5 g sušeného droždia (15 g čerstvého droždia)
- 2 vajcia
- štipku soli
- 400 g hladkej múky
- maslo na vymastenie panvice

A TAKTO NA TO:

Pripravte jahodovo-rebarborový džem. 3 kg jahôd a 1 kg rebarbory očistite a nakrájajte nadrobno. Takto pripravené ovocie zasypte dvoma baleniami želírovacieho cukru Extra 2:1 Dr. Qetker, premiešajte, a varte, kým ovocie úplne nezmäkne. Ak je to potrebné odoberajte prípadnú penu. Pridajte semiačka z dvoch vanilkových strukov, džem rozmixujte tyčovým mixérom a tesne pred ukončením varenia pridajte do hrnca s džemom posledné kilo očistených, nakrájaných jahôd a nechajte prevrieť.

Džem ihneď prelejte do sklenených pohárov, viečko dobre uzatvorte a otočte dnom nahor asi na 5 minút. Pripravte dolky. Mlieko, cukor, droždie, soľ a vajcia dobre zamiešajte, po troche pridávajte múku a stále dobre miešajte. Cesto prikryte utierkou a nechajte 40 minút odpočívať. Dolkovú formu predhrejte, jamky vymastite rozpusteným maslom a do každej jamky dajte asi lyžicu cesta. Pečte po oboch stranách na nízkom plameni tak, aby vo vnútri neostali surové. Upečené dolky spájajte jahodovo-rebarborovým džemom, pocukrujte a dozdobte čerstvými jahodami.