Ölz Vianočka s maslom a domácim marhuľovým džemom

Zlatisto upečený, nadýchaný a jemný – s ovocným marhuľovým džemom pripraveným doma.

Prísady
Ölz Vianočka
Maslo (izbovej teploty)
500 g Zrelých marhúľ
250 g Zelírovacieho cukru (2 : 1)
1 PL Citrónovej šťavy

Čas prípravy
30 min

1. Príprava marhuľového džemu
Marhule umyte, odkôstkujte a nakrájajte na menšie kúsky. Vložte ich do hrnca spolu so želírovacím cukrom a citrónovou šťavou. Za stáleho miešania priveďte do varu a varte 3–4 minúty, kým zmes nezačne intenzívne bublať. Vykonajte želírovaciu skúšku, potom džem odstavte z ohňa. Horúci džem nalejte do čistých pohárov, pevne uzavrite a krátko obráťte hore dnom.

2. Príprava maslového pletenca
Maslový pletenec Ölz nakrájajte na rovnomerné plátky. Plátky potrite maslom podľa chuti.

3. Servírovanie
Potrite domácim marhuľovým džemom a podávajte čerstvé – ideálne na raňajky alebo brunch.