

Džem od šljiva sa rumom i cokoladom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg**šljiva
- **2 kg**šecera
- **1 flasica**arome ruma
- **100 g**kvalitetnije crne cokolade

Priprema

Šljive ocistiti od koštica i samlesti. U šerpu za kuvanje sipati mlevene šljive i šećer i kuvati dok se ne zgusne. Pred kraj kuvanja dodati rum i cokoladu i kuvati dok se ne sjedine sastojci. Džem odmah sipati u tegle i zapeci u rerni na niskoj temperaturi 10 minuta. Tegle zatvarati prvo celofanom pa poklopcem.

Savet