Pekmez od smokava



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg**smokvi
- **1,5 kg**šecera
- **100 ml**ruma
- **5 g**limuntusa
- **200 g**cokolade za kuvanje

Priprema

Smokve oprati i samleti na mašini za meso, te u njih sipati rum. Ostaviti da odstoje nekoliko sati. Spinovati šecer sa 200 ml vode, u spinovan šecer dodati smokve i kuvati dva sata, nakon sat vremena dodati limuntus, pred kraj dodati cokoladu za kuvanje. Vruc pekmez sipati u tegle i staviti u rernu ugrejanu na 100 stepeni, rernu smanjiti na 50 stepeni još dva sata. Tegle ostaviti u rerni do sutradan. Sutradan tegle zatvorite i spakujte u špajz. Na pekmez se uhvatila korica koja cuva pekmez da se ne pokvari.

Savet

Da vam tegle ne bi pucale kad sipate vruu zimnicu u njih, obavezno u teglu stavite viljusku i tada sipajte vrucu zimnicu.Tegla ne mora biti ugrejana.