Slatko od malina (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1500 g**malina
- **1200 g**šecera

Priprema

Maline ocistiti, oprati i ocediti, pa tek onda izmeriti 1500 g. Uzeti vecu šerpu pa stavljati red malina, red šecera i tako dok se ne potroši materijal, ali vodeci racuna da na kraju odozgo bude šecer. Pokriti šerpu pamucnom krpom i ostaviti da prenoci kako bi maline pustile sok. Najbolje je ovo uraditi uvece. Nije potrebno mešati maline.

Sledeceg dana šerpu staviti na šporet i kuvati maline na umerenoj temperaturi 30-40 minuta. Povremeno skidati penu i protresti šerpu (ne mešati).

Sipati malo sirupa na tanjiric, provuci kašikom pa ako ostaje beli trag slatko je gotovo. Skinuti penu sasvim.

Ostaviti ga da se ohladi pa sipati u sterilisane tegle i dobro zatvoriti poklopcem.

Pre služenja sipati slatko u manju posudu.

Savet

Tegle sam sterilisala na sledei nain: oprati, osušiti i obrisati tegle, a zatim ih staviti u hladnu rernu i tek onda ukljuiti na 100 stepeni, pa ostaviti tako tegle u rerni pola sata.