

Džem od višanja (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg**ocišćenih višanja
- **2 kg**želir šecera
- **2 kesice**vanilin šecera

Priprema

Višnje oprati i ocistiti od koštica. U šerpu reati red voca red šecera. Ja sam ostavila da prenoci. Višnje ce pustiti sok. Sledeci dan staviti da se kuva, pa kad višnje omekšaju i pocnu da se raspadaju. Kuvati još pola sata do 45 minuta, da džem pocne da se zgušnjava. Pred kraj dodati vanilin šecer. Kuvan džem razliti u ciste, tople tegle i povezati.

Savet

E,sad, pošto sam jako žurila, ja sam višnje izmiksala štapnim mikserom, može, a i ne mora, s tim da je ostao po koji komadi voa. Što se tie želir šeera, malo sam bila u dilemi, jer kod džema od jagode je proces zgušnjavanja isao upravo onako kako je pisalo na uputstvu. Ovog puta sam kuvala po metod i"malo staro, malo novo", to jest, zbog soka koji su višnje ispuatile, morala sam duže kuvati i brinula sam da želir šeer ne odradi svoje pre nego što voe bude u potpunosti skuvano...Bez brige, slobodno kuvajte džem sve dok se višnje ne skuvaju, poslužite se trikom kojim i ja-štapni mikser, a onda kad ve masa pone da se zgušnjava, ne preterano, razlijte u tegle-dok se hladi, želir tad stupa na scenu, he he...A, da, koliinu šeera sam poveala samo zbog toga što su višnje kisele, a tu koliinu možete zameniti i sa 500 g obinog šeera, efekat je isti. Ukus je extra.