Džem od višanja i aronije



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1500 g**guste mase višanja i aronije
- **500 ml**soka od narandže (4 kom. narandža)
- **500 ml**vode
- **500 g**kristal šecera
- **1 kesica**Džemfix 3:1
- **2 kašike**kristal šecera

Priprema

Gustu masu od višanja i aronije samleti na mašini za meso. Ne treba brinuti ako se masa baš ne samelje sitno jer ce komadici voca biti veoma ukusni u gotovom džemu. Samlevenu smesu staviti u široku šerpu. Narandže oljuštiti i odstraniti belu koru, iskidati na kriške i pomocu blendera ili caše za frape usitniti. Izmiksane narandže dodati u šerpu sa višnjama. Pošto je masa izuzetno gusta ja sam dodala još pola litre vode. Zatim dodati šecer i masu kuvati na jacoj vatri pola sata neprestano mešajuci, odnosno dok se ne vidi trag od varjace na dnu posude. Džemfix pomešati sa 2 kašike šecera i dodati u šerpu uz neprestano mešanje. Kuvati još 10-ak minuta te vreo džem sipati u sterilisane tegle i odmah zatvoriti. Od ove kolicine namirnica dobila sam 2 kg džema. Narandžu sam dodala da bi ublažila trpki okus aronije.

Savet

Za izradu ovog lepog džema koristila sam višnje i aroniju koja mi je ostala prilikom izrade Bistrog soka od višanja i dobila veoma ukusan džem.