

## **Džem od kajsija (3)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 kgkajsija (ocišcenih)**
- **1,2 kgšecera**
- **3 kesicevanilin šecera**

### **Priprema**

Kajsije oprati, ocistiti, izmeriti i iseci na komade.

U dublju vecu šerpu reati red kajsija red šecera. Poklopiti i ostaviti da odstoji nekoliko sati u frižideru, da kajsije puste sok.

Staviti na ringlu i kuvati. Kad pocne da vri i da se stvara pena, smanjiti temperaturu i kuvati uz povremeno mešanje oko pola sata.

Penu skidati.

Usitniti štapnim mikserom.

Zatim smanjiti temperaturu na minimum i ukuvati, još oko pola sata, uz neprestano mešanje.

Gotovo je kad varjaca ostavlja trag po dnu šerpe.

Ili izvadite malo džema na tacnu, ohladite i proverite gustinu. Pred kraj kuvanja dodati vanil šecer.

Oprane i suve tegle staviti u rernu, ukljuciti na 100 C, posle 20-30 minuta izvaditi tegle i ostaviti nekoliko minuta da se prohlade.

Topao džem sipati u tople tegle. Vratiti u iskljucenu (ali toplu) rernu na još 15-20 minuta. Izvaditi, dobro zatvoriti tegle, uviti ih u peškir i ostaviti da se tako skroz ohlade. Uživajte u ukusu!

## **Savet**