

## ***Džem od kajsija (3)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 kg** kajsija (ocišćenih)
- **1,2 kg** šecera
- **3 kesice** vanilin 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.

Penу 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 šećer.

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

Topao džem sipati u tople tegle. Vratiti u isključenu (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**