Egzoticni džem (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**svež ananas
- **1 kg**pomorandži
- **1 kg**banana
- **250 g**smeeg šecera
- **1**vanila u šipci
- **1**sok i korica limuna
- **1/2 kafene kašicice**anisa u prahu

Priprema

Ananas oprati i ocistiti, iseckati na sitnije kockice. Pomorandže oprati ocistiti i iseckati na sitnije kockice. Banane ocistiti i iseci na vece parcice pa ih odmah preliti sa limunovim sokom. U šerpu prvo staviti smei šecer i iseceno voce lagano varjacom promešati. Staviti na ringlu i kuvati 50 minuta na laganoj uz povremeno skidanje pene. Skloniti džem sa ringle dodati rendanu koricu od limuna srz vanile u šipci, i pola kašicice anisa u prahu promešati i vratiti na ringlu još 5 minuta da se ukusi sjedine. Gotov džem izmiksati sa štapnim mikserom. Vruc džem sipati u zagrejane tegle pa sve tegle staviti u rernu na 100 stepeni 30 minuta. Prijatno.

Savet