

Džem coko šljiva



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg** šljiva
- **250 g** smeeg šecera
- **50 ml**aceto balsamico sirceta
- **100 g** cokolade
- **1** vanila u šipci

Priprema

Šljive oprati i ocistiti od koštica. Poreati ih u šerpu, posuti smeim šecerom dodati belo aceto balsamico sirce i staviti da se kuva. Kuvati 45 minuta uz povremeno mešanje. Skloniti sa ringle dodati srž vanile u šipci i crnu cokoladu. Vratiti na ringlu još 5 minuta da se ukusi sjedine. U vruce tegle sipati vruc džem. Tegle staviti na tepsiju, pa ih staviti u rernu 30 minuta na 100 stepeni. Ostaviti da se ohlade u rerni. Prijatno.

Savet