Džem od šljiva sa cimetom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**šljiva bez koštica
- **200 g**šecera
- **1 kašika**soka od limuna
- **1 kašicica**cimeta
- **2 štapica**cimeta
- **malo**putera

Priprema

Pripremimo sastojke. Ako koristite vece šljive malo ih nasecite.

Sterilizujemo teglu ili tegle ako koristite vece kolicine voca. Stavimo u friz jednan tanjiric, sa kojim cemo lako kasnije proveriti da li nam je džem skuvan. Stavimo oljuštene šljive u šerpu, dodamo 100 ml vode. Prokuvamo oko 5 minuta. Zatim dodamo šecer, cimet i sok od limuna i krckamo oko 10 minuta, mešajuci s vremena na vreme. Posle toga pojacamo temperaturu i pustimo džem da vri oko 5 minuta. Izvadimo tanjiric iz friza pa sipamo malo džema na njega. Ako se odmah stegne, džem je gotov. Ukoliko imate termometar za šecer onda bi to bilo na 105 stepeni C. Ostavimo oko 15 minuta da se ohladi, ovo ce spreciti vece komade voca da potonu na dno. Zatim dodamo puter, koji ce pokupiti suvišnu penu. Uspemo u teglu i dobro zatvorimo. Ovaj džem može u špajzu stajati do godinu dana. Kada ga otvorite, cuvajte u frižideru.

Savet

Stiže voe, obesile se grane. Polako izvlaim tegle, pa ih sterilizujem i spremamo zimnicu. Zaas se tu nakupi svega i svaega. Ponekad u poznate standardne džemove i marmelade dodamo i ponešto novo. Kao ovde cimet. Verujte mi na re, izvrsno je. Primetiete da sam ja koristila vrlo malo šeera, jer su ove male šljive prirodno jako slatke.