

Džem od kajsija



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3500** gocišcnih kajsija
- **2450** gšecera
- **1**vanilin šecer

Priprema

Kajsije dobro oprati, i izvaditi im koštice. Samleti ih u secku, blenderu, vodenici za meso, sta imate, i sipati u šerpu. Zasuti ravnomerno šecerem i vanil šecerom, da se prekriju kajsije, i ostaviti da prenoci. Ujutru promešati varjacom i staviti na laganu vatru da se kuva, povremeno mešajuci, oko sat vremena. Za to vreme staviti tegle da se ugrelu. Kada pocne da se zgusnjava, mešati neprestano, dok ne pocne da ostavlja trag. Vadoti kašikom na taxnicu i proveravati gustinu. Kada je kuan skinuti sa vatre i sipati u tople tegle, do vrha. Dobro zatvoriti originalnim poklopcem i okrenuti naopako. Držati tako petnaestak minuta i vratiti u normalan položaj. Staviti u kutiju i utopeliti. Ostaviti da se postepeno hladi i sutradan uspremiti na tamnije mesto.

Savet

Ovo je stari recept, bez konzervansa, po kome ide na 1 kg oišenih kajsija 700 g šeera.