

Džem od šljiva sa cokoladom, rumom i cimetom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kg** šljiva
- **1,5 kg** šećera
- **100 g** cokolade sa 40 i više procenata kakaoa
- **1 štapić** cimeta
- **3** rum šećera
- **1 kašika** ruma

Priprema

Šljive oprati i ocistiti od koštica. Staviti ih u šerpu sa debljim dnom, dodati šećer, rum šećer i kuvati prvo na jacoj temperaturi, a kasnije na slabijoj, uz mešanje, da ne zagori. Pred kraj kuvanja dodati cimet i izlomljenu cokoladu, i kuvati još 5 do 10 minuta. Džem je kuvan kada se povuce varjacom po dnu šerpe i ostane beo trag. Skloniti sa šporeta i dodati ekstrakt ruma. Dok se džem kuva, spremite tegle. Oprane i osušene tegle staviti u rernu na 100 stepeni C da se zagreju. U vruće tegle sipati vruć džem i vratiti ga u rernu na oko 20-ak minuta. da se uhvati korica. Izvaditi tegle iz rerne, zatvoriti ih čistim poklopcima, uviti u cebe i ostaviti da se potpuno ohlade.

Savet