

Džem od višanja



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za sok:

- **4 kg**višanja
- **1 l**vode
- **3,6 kg**šecera
- **malolimunove** korice ili 1 limuntos

Za džem:

- višnje od pripreme soka
- **2**vanilin šecera
- **1 kašicica**cimeta (po ukusu)

Priprema

Ovaj džem je od višanja, koje su ostale od pripreme soka. Sok: Oprati višnje i ocistiti ih od koštica. Stavite višnje u dublji sud. Prelijte sa 1 l ključale vode. Dodajte malo limunove korice ili limuntos i šecer. Kuhati 20-tak minuta. Za to vrijeme skidati pjenu. Gotov sok ostavite nekih 12 sati (najbolje preko noci), procijedite, pa sipajte u boce. Džem: Višnje, koje ste procijedili, stavite u sud. Dodajte kašicicu cimeta, 2 vanilin šecera, pa na laganoj vatri kuhajte oko 90 minuta, uz povremeno miješanje. Pred sam kraj možete džem ispasirati štapnim mikserom (ja nisam).

Sterilisane, tople tegle, napunite toplim džemom, stavite poklopac, pa tegle redajte u veci pleh, koji ste prekrili krpom (tako da se tegle ne dodiruju). "Ušuškajte" tegle krpama, pa ostavite oko 20 h, da se postepeno hlade.

Savet