

Slatko od višanja (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** očišćenih višanja
- **1,25 kg** šecera

Priprema

Višnje oprati, ocistiti koštice, izmeriti.

Staviti ih u vecu dublju šerpu u kojoj ce se kuvati i posuti šecerom (reati red višanja red šecera). Ostaviti 10ak sati da odstoji u frižideru, da višnje puste sok.

Staviti na ringlu, kad provri, kuvati na srednjoj temperaturi. Ne mesati, samo malo protresti šerpu. Skidati penu.

Slatko je kuvano kad je sirup dovoljno gust. A sirup je dovoljno gust kad iz kašike pada u krupnim teškim kapima ili ako stavite kašiku sirupa na tacnu, ostavite da se malo ohladi, a onda vrhom kašike pravite liniju i linija ostaje.

Kad je kuvano (otprilike treba 30 minuta), skloniti sa ringle, pokriti vlažnom platnenom salvetom, ostaviti da odstoji 10-15 minuta. Zatim skloniti salvetu, vratiti na ringlu, pustiti još 2-3 kljuca, skloniti sa ringle, dobro skinuti penu, opet pokriti vlažnom salvetom i ostaviti da odstoji 10-12 sati na sobnoj temperaturi.

Slatko sipati u ciste i suve tegle. Najbolje je ciste i suve tegle prvo staviti u rernu, ukljuciti na 100 stepeni, posle 10 minuta izvaditi tegle i ostaviti ih da se ohlade. Sipati slatko i dobro zatvoriti.

Uživajte u ukusu!

Savet