

Džem od šljiva sa rumom i cokoladom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg** šljiva
- **2 kg** šecera
- **1 flasica** aroma ruma
- **100 g** kvalitetnije crne cokolade

Priprema

Šljive ocistiti od koštice i samlesti. U šerpu za kuvanje sipati mlevene šljive i šefer i kuvati dok se ne zgusne. Pred kraj kuvanja dodati rum i cokoladu i kuvati dok se ne sjedine sastojci. Džem odmah sipati u tegle i zapuci u rerni na niskoj temperaturi 10 minuta. Tegle zatvarati prvo celofanom pa poklopcem.

Savet