

Pekmez od šljiva (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **300** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg** šljiva
- **1,5 kg** šecera
- **200 g** cokolada
- **100 g** gruma

Priprema

Šljive oprati, ocistiti i samleti na mašini za meso, dodati im rum i ostaviti ih nekoliko sati, zatim uspinovati 1,5 kg šecera i sipati šljive i kuvati, pred kraj kuvanja dodati 200 grama cokolade za kuvanje, kuvati još pet minuta. Vruce sipati u tegle. Nezatvorene tegle staviti u ugrejanu rernu (rernu ugrejati na 100 stepeni) i peci ih na 50 stepeni još dva sata, iskljuciti rernu i ostaviti u rerni tegle do jutra. Na pekmezu mora biti uhvacena korica. Zatvorite tegle i spakujte ih u špajz.

Savet

Ako imate veliku rernu pekmez možete peći u njoj, tako izbegavate dosadno mešanje. U rerni se pekmez kuva/peče oko 3 sata.