

Džem od kajsija sa belom cokoladom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg** kajsija
- **700 g** šecera
- **200 g** bele cokolade

Priprema

Kajsije oprati i odstraniti koštice, samleti na mašini za meso, sipati u šerpu, dodati šecerom i uz neprestano mešanje kuvati na laganoj vatri dok džem ne bude kivan. Na kraju kuvanja dodati belu cokoladu i odmah puniti tegle. Sipati topao džem u zagrejane tegle, zatvoriti, dezinfikovati celofanom, uviti u čist stoljnjak i ostaviti da se lagano hladi do sutra.

Savet