

Pekmez od kajsija



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**ocišćenih kajsija
- **700 g**kristal šecera
- **1 kesica** Džemfix extra 2:1
- **2 kašike**kristal šecera

Priprema

Ja nikada ne radim pekmez odmah kada ima kajsija na pijaci vec kupim kajsije na pijaci, operem ih i ocitim od koštica, isecem na polovine i polovine kajsija stavim u zamrzivac na ravnu površinu da se pojedinačno zalede, pa kada se zalede prebacim u kesu i ostavim u zamrzivacu do upotrebe. Noc pre nego što cu raditi pekmez izvadim kajsije iz zamrzivaca.

Zaleene polovine kajsija posipam šecerom. Posudu pokrijem da kajsije ne bi potamnile i ostavim preko noci da se odlede.

Drugi dan pocnem sa daljim radom. Naredni dan štapnim blenderom usitniti smesu. U jednu posudu izruciti sadržaj kesice Džemfix extra i pomešati ga sa 2 kašike šecera, te ostaviti pri ruci do upotrebe.

Usitnjenu smesu kajsija staviti u vecu šerpu te staviti kuvati na srednju temperaturu, uz stalno mešanje. Mešanje je potrebno da bi se masa jednolicno kuvala, a ujedno da bi pekmez bio svetle boje. Nakon 20 minuta kuvanja (ako ostaje trag na dnu posude kada se proe varjacom) dodati Džemfix sa šecerom i kuvati uz stalno mešanje 10 minuta.

Smanjiti temperaturu. Uzeti malu šerpu i u nju prebacivati po 2 kutlace ukuvane smese i kuvati oko 5-8 minuta i odmah sipati u zagrejanu teglu.

Postupak ponavljati dok se sva smesa ne utroši. Ostaviti tegle otvorene dok se pekmez u teglama ne ohladi i onda tegle zatvoriti. Ove godine sam od ove kolicine dobila 2 tegle od 750 gr. i još oko 300 gr.

Savet

Mislim da je koliina od 2 kg oišenih kajsija optimalna koliina za kuvanje. Dobije se pekmez izuzetno lepe svetle boje, baš kao kajsije.