# *Džem sa cokoladom*




težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **5 kg**šljiva
- **1 kg**šecera
- **200 g**cokolade za kuvanje
- **5 kašika**ruma
- **1 kesica**konzervansa

## Priprema

Šljive oprati ocistiti i izvaditi koštice. U šerpu reati red šljiva, red šecera. Na laganu vatru staviti šerpu. Povremeno promešati i krckati oko 90 minuta. 5 minuta pred kraj kuvanja dodati 200 g cokolade za kuvanje. Kad se cokolada rastopi dodati 5 kašika ruma. Sve izmešati i sipati jednu kesicu konzervansa. U vruce tegle sipatu vruc džem. Prijatno.

## Savet