

Slatko od trešanja (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** trešanja (ocišćenih)
- **1,25 kg** šećera
- **1** limun

Priprema

Trešnje oprati, ocistiti koštice, izmeriti. Staviti ih u vecu dublju šerpu i posuti šećerom (red trešanja red šećera). Ostaviti desetak sati da odstoji, da trešnje puste sok.

Staviti na ringlu, kad provri, kuvati na umerenoj temperaturi. Skidati penu. Ne mešati, samo malo protresti šerpu.

Slatko je kuvano kad je sirup dovoljno gust. A sirup je dovoljno gust kad iz kašike pada u krupnim teškim kapima ili ako stavite kašiku sirupa na tacnu, ostavite da se malo ohladi, a onda vrhom kašike pravite liniju i linija ostaje. Limun iseci na kolutove, oljuštiti ga i dodati pred kraj kuvanja.

Kad je kuvano (treba oko 30 minuta), skloniti sa ringle, pokriti vlažnom platnenom salvetom, ostaviti da odstoji 10-15 minuta. Zatim skloniti salvetu, vratiti na ringlu, pustiti još 2-3 kljuca, skloniti sa ringle, dobro skinuti penu, opet pokriti vlažnom salvetom i ostaviti da odstoji 10-12 sati na sobnoj temperaturi.

Čiste i suve tegle staviti u rernu, uključiti na 100 stepeni, zagrejati i posle 15ak minuta izvaditi tegle i ostaviti ih da se ohlade. Sipati slatko i dobro zatvoriti.

Uživajte u ukusu!

Savet