

Pekmez od višanja



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**ocišćenih višanja
- **500-600 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera

Priprema

Višnje oprati, ocistiti i izmeriti.

Staviti ih u šerpu u kojoj ce se kuvati, posuti šecerom (red višanja, red šecera). Poklopiti šerpu i staviti je u frižider na 3-4 sata, da višnje malo puste sok.

Kuvati na umerenoj temperaturi da uvri tecnost i masa postane gusta, kad se izvadi na tanjiric da se ne razliva. Povremeno promešati. Pred kraj kuvanja dodati vanilin šecer i promešati mikserom, malo smanjiti temperaturu i do kraja kuvanja neprestano mešati varjacom.

Suve i ciste tegle staviti u rernu, ukljuciti na 100 C. Posle 20-ak minuta ih izvaditi, ostaviti nekoliko minuta da se prohlade, pa topao pekmez sipati u tople tegle. Rernu iskljuciti. Pune tegle vratiti unutra na 15 minuta, zatim ih izvaditi, dobro zatvoriti, uviti u peškir i ostaviti da se tako ohlade.

Uživajte u ukusu!

Savet

Ja pekmez kuvam od 2 ili 3 kg oišenih višanja.