

Poslastica od dunja



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** dunja
- **1 kg** šecera
- **1** limun sok i rora
- **2 kesice** vanil-šecera
- **malocimeta**
- **100 g** seckanih oraħa

Za posipanje:

- **50 g** šecera u prahu

Priprema

Dunje oprati, ocistiti, oguliti i iseci na kriške. Složiti u šerpu i naliti hladnu vodu tako da ona prekrije njihovu površinu. Kuvati dok dunje sasvim ne omekšaju, zatim procediti i ispasirati. Potom pire od dunja sjediniti sa šecerom, dodati 1 dl vode, vanil-šecer, sok i rendanu koru limuna i cimet. Kuvati na laganoj vatri uz neprekidno mešanje dok masa ne postane dovoljno gusta da varjaca ostavlja trag kada se provuce kroz masu. Pred sam kraj dodati seckane oraħe i još malo kuvati. Okrugli kalup precnika 26 cm uroniti u vodu i sipati kuvanu masu. Poslasticu ostaviti da se ohladi, posuti šecerom u prahu, iseci i poslužiti.

Savet