

Slatko od jagoda (6)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**jagoda (ocišćenih)
- **1,2 kg**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera

Priprema

Jagode oprati, ocistiti i izmeriti. U vecu šerpu reati red jagoda red šecera. Usuti i vanilin šecer.

Poklopiti i ostaviti da u frižideru odstoji 10 sati. Jagode puste tecnost i ne treba dodavati vodu.

Staviti na ringlu i kuvati na umerenoj temperaturi. Ne mešati, samo malo protresti šerpu. Treba da kljuca, ali da ne izađe iz šerpe, pa po potrebi temperaturu ringle povećavati i smanjivati. Skidati penu.

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 ohladi, a onda kašikom pravite liniju i linija ostaje.

Kad je kuvano, skloniti sa ringle, pokriti vlažnom platnenom salvetom i 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.

iste i suve tegle staviti u rernu, ukljuciti je na 100 C. Posle 20 minuta izvaditi tegle, ostaviti da se skroz ohlade. Sipati slatko i dobro zatvoriti.

Uživajte u ukusu!

Savet