

Džem od višanja (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** gocišćenih višanja
- **1 kg** šćecera
- **1/2 kesice** limuntusa

Priprema

Višnje oprati, ocistiti od peteljki i košćica pa izmeriti 2 kg (tj željenu kolićinu). U šerpu u kojoj ce se kuvati džem re?ati red višanja red šćecera, posuti limuntusom, poklopiti i ostaviti u frižider na par sati (meni je prenocilo).

Šćapnim mikserom usitniti višnje, a ukoliko ga nemate dovoljno je dobro izgnjeciti rukama, pa staviti da se krcka. Povremeno skidajte penu koja se pojavljuje na vrhu i mešajte džem.

Malo džema izvadite na tacnicu i ostavite da se ohladi da bi videli njegovu gustinu. Ako ste zadovoljni sklonite šerpu sa ringle i nalivajte džem u ciste, sterilisane i tople tegle. Tegle zatvorite poklopcima, ušćakajte u cebence i ostavite do sutra da se ohlade.

Savet

Savršen doru?ak: ?aj, tost i doma?i džem :) Nemojte biti lenji priuštite sebi zadovoljstvo da uživete u doma?im džemovima.