

Džem od malina (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**malina
- **1 kg**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera

Priprema

Maline izmeriti i oprati.

Stavljati u šerpu, red malina red šecera. Poklopiti i ostaviti da odstoji nekoliko sati u frižideru, da maline puste sok.

Staviti na ringlu i kuvati. Kad pocne da vri i da se stvara pena, smanjiti temperaturu i kuvati uz povremeno mešanje oko pola sata.

Penу skidati.

Zatim smanjiti temperaturu i ukuvati, uz neprestano mešanje.

Gotovo je kad varjaca ostavlja trag po dnu šerpe. Ili izvadite malo džema na tacnu, ohladite i proverite gustinu. Pred kraj kuvanja dodati vanil šecer.

Oprane i suve tegle staviti u rernu, ukljuciti na 100 C, posle 20-30 minuta izvaditi tegle i ostaviti nekoliko minuta da se prohlade. Topao džem sipati u tople tegle. Vratiti u iskljucenu (ali toplu) rernu, na još 15-20 minuta.

Izvaditi, dobro zatvoriti tegle, uviti ih u peškir i ostaviti da se tako skroz ohlade.

Uživajte u ukusu!

Savet