

Egzotični džem (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1svež ananas
- 1 kgpomorandži
- 1 kgbanana
- 250 gsmeeeg šecera
- 1vanila u šipci
- 1sok i korica limuna
- 1/2 kafene kašiciceanisa u prahu

Priprema

Ananas oprati i ocistiti, iseckati na sitnije kockice. Pomorandže oprati ocistiti i iseckati na sitnije kockice. Banane ocistiti i iseci na vece parcice pa ih odmah prelitati sa limunovim sokom. U šerpu prvo staviti smeđi šećer i iseceno voće lagano varjaćom promešati. Staviti na ringlu i kuvati 50 minuta na laganoj uz povremeno skidanje pene. Skloniti džem sa ringle dodati rendanu koricu od limuna srz vanile u šipci, i pola kašičice anisa u prahu promešati i vratiti na ringlu još 5 minuta da se ukusi sjedine. Gotov džem izmiksati sa štapnim mikserom. Vruć džem sipati u zagrejane tegle pa sve tegle staviti u rernu na 100 stepeni 30 minuta. Prijatno.

Savet