Pekmez od trešanja

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**trešanja (ocišcenih)
- **1 kg**šecera
- **3 kesice**vanilin šecera

Priprema

Trešnje oprati, ocistiti i izmeriti. Staviti ih u šerpu u kojoj ce se kuvati, posuti šecerom (red trešanja, red šecera). Poklopiti šerpu i staviti je u frižider na 3-4 sata, da trešnje malo puste sok.

Kuvati na umerenoj temperaturi da uvri tecnost i masa postane gusta, kad se izvadi na tanjiric da se ne razliva. Povremeno promešati.

Pred kraj kuvanja dodati vanilin šecer i promešati malo štapnim mikserom, smanjiti temperaturu i do kraja kuvanja neprestano mešati varjacom.

Suve i ciste tegle staviti u rernu, ukljuciti na 100 C. Posle 30-ak minuta ih izvaditi, ostaviti nekoliko minuta da se prohlade, pa topao pekmez sipati u tople tegle. Rernu iskljuciti. Pune tegle vratiti unutra na 15 minuta, zatim ih izvaditi, dobro zatvoriti, uviti u peškir i ostaviti da se tako ohlade.

Uživajte u ukusu!

Savet