

Džem od trešanja



težina: **lako**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg**trešanja
- **1,5 kg**šecera
- **2**vanil šecera
- **2 kašike**vanil ekstrakta

Priprema

Trešnje oprati, ocistit od koštica. Staviti u šerpu pa nasuti šecer. Miješamo dok se ne pocnu topiti. Ukoliko trešnje nisu slatke dovoljno onda dodajte još šecera to je po ukusu. Skidati pjenicu stalno koja se stvara na površini prilikom kuhanja. Dodati vanil šecer. Kuhati 2 sata otprilike, viecete po gustini džema kada je gotovo. Izvadite na tanjiric malo nek se hlađi pa provjerite gustinu.

Za to vrijeme tegle naravno ciste staviti u rernu okrenute na gore na 100 stepeni da se sterilišu. Kada je džem gotov, sipamo vruc džem u vruce tegle. Poklopimo pa okrenemo naopako kao na slici. Zatim umotamo u neko cebe i ostavimo da se tako hlađi. Kada se ohlade spakujemo ih u ostavu na police.

Savet

Džem se nee pokvariti, ali kada otvorite teglu onda je držite u frižideru.