

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, ocistiti 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, vi?ecete po gustini džema kada je gotovo. Izvadite na tanjiric malo nek se hladi 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 hladi. Kada se ohlade spakujemo ih u ostavu na police.

Savet

Džem se ne?e pokvariti, ali kada otvorite teglu onda je držite u frižideru.