

Šljive i tamna cokolada



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg** šljiva
- **550 g** šecera
- **100 g** cokolade
- **5-6** kašikaruma

Priprema

Šljive oprati i ocistiti od koštica. Posuti ih šecerom, te staviti kuvati. Kad su šljive fino omekšale (nakon nekakvih 20ak minuta), štapnim mikserom ih usitniti, pa pustiti da kuvaju još par minuta. Zatim dodati cokoladu i rum, te stalno mešati dok se cokolada ne otopi. Kuvati još 10ak minuta i pekmez je gotov! Sipati pekmez u teglice ugrejane u rerni na 100°C, okrenuti ih na cep i pustiti 5 min da se stvori vakuum. Vratiti u normalan položaj i ohladiti.

Savet