

## ***Džem od kupina (2)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 kg** kupina
- **1200 g** šecera
- **3 kesice** vanilin šecera

### **Priprema**

Kupine izmeriti i oprati. Stavljati u šerpu, red kupina red šecera. Poklopiti i ostaviti da odstoji nekoliko sati u frižideru, da kupine puste sok.

Staviti na ringlu i kuvati. Kad pocne da vri i da se stvara pena, smanjiti temperaturu i kuvati uz povremeno mešanje oko pola sata. Penu skidati.

Zatim smanjiti temperaturu i ukuvati, uz neprestano mešanje. Gotovo je kad varjaca ostavlja trag po dnu šerpe. Ili izvadite malo džema na tacnu, ohladite i proverite gustinu. Pred kraj kuvanja dodati vanil šecer.

Oprane i suve tegle staviti u rernu, ukljuciti na 100 C, posle 30 minuta izvaditi tegle i ostaviti nekoliko minuta da se prohlade. Topao džem sipati u tople tegle. Vratiti u iskljucenu (ali toplu) rernu, na još 15-20 minuta.

Izvaditi, dobro zatvoriti tegle, uviti ih u peškir i ostaviti da se tako skroz ohlade. Uživajte u ukusu!

### **Savet**