

Džem od aronije sa ukusom pomorandže i limuna



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** garonije
- **200** gšecera
- **1** sok od pomorandže
- **1/2**limuna - sok i kora
- **2** dlvode
- **20** gcokolade za kuvanje

Priprema

Na blenderu izmiksati aroniju sa malo vode. Izmiksanoj aroniji dodati ostatak vode, šefer i sok od pomorandže. Kuvati na srednjoj temperaturi uz neprestano mešanje. Pri kraju kuvanja dodati cokoladu, sok i rendanu koru od pola limuna. Kuvati još malo dok se limun ne sjedini sa ostalom masom. Džem je gotov kada kašikom provucete kroz šerpu i ostaje trag tj. vidi se dno šerpe. Gotov i vruc džem od aronije sipajte u zagrejane tegle. Nemojte ih zatvarati vec ih odložite u zagrejanu rernu kako bi se *uhvatila* lepa korica. Nakon toga, dobro ih zatvorite i ostavite da se ohlade. Ovaj džem sam pravila od smrznutih borovnica tako što sam ih prvo ostavila da se napola odmrznu, oprala i izmiksovala.

Savet