

## *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, šećer 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 vruć džem od aronije sipajte u zagrejane tegle. Nemojte ih zatvarati već 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**