

Džem od malina sa stevijom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg**malina
- **1 kašik**stevije u prahu

Priprema

Kako koje voće dozreva, spremam za zimu. Nisu to neke velike količine, ali do zime se baš nakupi. Vreme je malina, pa sam i ove godine napravila nekoliko teglica, bez šećera sa stevijom, iako se može raditi tokom cele godine i sa zamrznutim. Slatkocu ipak prilagodite sebi Zrele i zdrave bobice malina operite i stavite u cediljku da se ocede. U dublju šerpu stavite oprane maline, U početku vatra neka bude jaka, a kasnije smanjite. Maline će pustiti sok, pa nije potrebno dodavati vodu. U toku kuvanja pojavice se pena, ja je skidam, zbog dlacica, prljavštine voća, U početku treba ređe mešati, a kad se počne zgušnjavati često, pazite, prska pa savetujem veću kuvacu da koristite. Gustinu sami odredite, pred kraj kuvanja stavite stevijom u prahu. Tegle moraju biti dobro oprane. Sterilišite tegle u rerni ili kao ja stavite u veću šerpu, zajedno sa poklopcima, sipajte vodu i na šporet na laganu vatru. Kad prokuva, izvadite tegle i poklopce, okrenite naopacke da se cede na kuhinjsku krpu. Ako su vam se tegle ohladile, zagrejte ih malo u rerni i sipajte topli džem u tople tegle. Zatvorite tegle, okrenite naopacke, da se stvori vakum i ostavite nekoliko sati da se tako ohlade. Potom ih spremite na tamno i hladnije mesto. Otvorenu teglu, držite u frižideru.

Savet

Maline su bogate pektinom-prirodni gel i nije potrebno dodavanje šećera da bi se napravio džem.