

Džem od aronije



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**aronije
- **1 kg**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1/2** limuna (sok)

Priprema

Aroniju ocistiti i oprati.

Usitniti štapnim mikserom, sipati u šerpu.

Dodati šefer, promešati i kuvati na umerenoj temperaturi uz stalno mešanje. Gotovo je kad varjaca ostavlja trag po dnu šerpe. Ili izvaditi kašiku džema, staviti na tacnu, ohladiti i proveriti gustinu. Pred kraj kuvanja dodati vanilin šecer i sok od pola limuna i kuvati još nekoliko minuta.

Oprane i suve tegle staviti u rernu, ukljuciti na 100 C, posle oko pola sata izvaditi tegle, staviti da se malo prohlade, nekoliko minuta. Topao džem sipati u tople tegle. Vratiti tegle u iskljucenu (a još toplu) rernu da odstoje oko pola sata.

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

Uživajte u ukusu!

Savet

Ja džem kuvam od 2 ili 3 kg voa.