

Džem od jabuka i aronije



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**jabuka (ociscenih)
- **300 g**aronije
- **350 ml**vode
- **2 kesice** vanilin šecera
- **1 kg**šecera

Priprema

Jabuke oprati, ocistiti, oljuštiti, iseci i izmeriti. Staviti u šerpu.

Dodati očišćenu i opranu aroniju. Usuti vodu. Kuvati na umerenoj temperaturi oko pola sata da jabuke omekšaju, a tecnost malo uvri.

Skloniti sa ringle i promešati štapnim mikserom. Dodati šecer.

Vratiti na ringlu i kuvati na umerenoj temperaturi uz stalno mešanje, dok se ne dobije željena gustina.

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.

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