

Džem od jabuka i krušaka & Apples and pears jam



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**slatkih jabuka
- **500 g**kruške viljamovke
- **1**limeta - sok
- **10**kandiranih korica narandze
- **1** cašavode
- **600 g**šecera

Priprema

Voce iseci na kocke, dodati šefer, limun, korice narandže, vodu i kuvati na nižoj temperaturi. Kada voce omekša miksisirati štapnim mikserom u kompaktnu smesu, kuvati dok se povlacenjem varjace ne vidi dno šerpe.

Džem uliti u vrucu tegle, poklopiti. Pasterizovati - u šerpu položiti kuhinjsku krpu, poreati tegle, naliti vodom 1 cm ispod poklopca i kuvati na nižoj temperaturi oko 30 minuta. Sve ohladiti, vaditi tegle, obrisati i lepiti nalepnice sa godinom pasterizacije.

Savet

Od ove koline voa se dobije 1 tegla - 720 g i jedna manja -300 g.