

Džem od kajsija i višanja



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2,5 kg** kajsija (ocišćenih)
- **500 g** višanja (ocišćenih)
- **2 kg** šecera
- **3 kesice** vanilin šecera

Priprema

Kajsije oprati, ocistiti, izmeriti i iseci na komade. Višnje oprati, ocistiti i izmeriti. Staviti u šerpu, dodati 200-300g šecera, kratko prokuvati, da kajsije omekšaju. Usitniti štapnim mikserom. Dodati preostali šecer i promešati. Kuvati na umerenoj temperaturi uz talno mešanje. Izvaditi malo džema na tacnu, ohladiti i proveriti gustinu. Pred kraj kuvanja dodati vanilin šecer.

Oprane i suve tegle staviti u rernu, ukljuciti na 100 C, posle 30 minuta izvaditi tegle i ostaviti nekoliko minuta da se prohlade.

Topao džem sipati u tople tegle. Vratiti u iskljucenu (ali toplu) rernu na još 15-20 minuta. Izvaditi, dobro zatvoriti tegle, uviti ih u peškir i ostaviti da se tako skroz ohlade.

Uživajte u ukusu!

Savet