

Džem od kajsija (6)



težina: **srednje**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg**kajsija
- **900 g**šecer kristal
- **3 kesice**vanilin šecera
- **1 g**konzervansa

Priprema

Kajsije oprati hladnom vodom i ocistiti od koštica.

U dublju, vecu šerpu, reati red kajsija, red šecera. Ovako složene kajsije ostaviti malo da odstoje, da kajsije polako puste svoj sok.

Šerpu staviti na ringlu, na najjacu temperaturu dok ne provri. Kada provri, potrebno je smanjiti temperaturu ringle i kuvati 45 minuta uz stalno mešanje.

Na polovini kuvanja, skloniti šerpu sa ringle i kajsije dobro usitniti štapnim mikserom. Vratiti na ringlu i nastaviti kuvanje.

Nakon 45 minuta šerpu skloniti sa ringle, i nastaviti sa mešanjem, brzim pokretima 45-60 minuta, kako bi džem dobio dovoljnu gustinu i lepu narandžastu boju. Pred sam kraj mešanja, dodati na vrh male kašicice konzervansa, otprilike oko 1 g konzervansa i dobro promešati.

Staklene tegle sterilisati u rerni na 100 C oko 20-30 minuta u zavisnosti od rerne. Topao džem sipati u tople tegle. Vratiti u rernu na 50 C na još 20-30 minuta. Nakon toga izvaditi, dobro zatvoriti poklopcem i cuvati na hladnom i tamnom mestu.

Savet