

Šljiva koko-rum džem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg**plave šljive
- **200 g**cokolade
- **50 ml**ruma
- **500 g**šecera

Priprema

Šljive ocistiti od koštica i iseckati ih na sitnije delove. Staviti šecer preko njih i ostaviti da odstoje par sati (5-6 sati). Onda staviti na šporet i na srednjoj temperaturi kuvati. U pocetku povremeno promešati, a kad pocne jako da kuva onda mešati sve vreme, paziti da ne zagori. Kada je džem skoro gotov (kada povucemo varjacom i ostaje trag) ubaciti zlomljenu cokoladu, mešati sve vreme da se cokolada skroz istopi i sjedini sa džemom.

Onda dodati rum. Kuvati još 5-10 minuta sve vreme mešati. Kada je džem skroz gotov skloniti sa špreta i tako vruc odmah sipati u prdhodno zagrejane tgle. Zatvoriti metalnim poklopcem i okrenuti naopako da tegle stoje na poklopcu. Ostaviti tako destak minuta.

Savet