Džem od kajsija (7)

težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg**zrelih kajsija
- **2 kg**šecera
- **1 kesica**vanile

Priprema

Kajsije operite, izvadite im koštice i polutke stavljajte u vecu šerpu. Stavite da se kuvaju na laganoj vatri uz mešanje. Nakon desetak minuta pojacajte vatru i kuvajte ih uz stalno mešanje. Kada se kajsije pretvore u kašu, dodajte polovinu ukupne kolicine šecera, nastavite da kuvate na jakoj vatri neprestano mešajuci pa dodajte i ostatak šecera i vanilu.

Kuvajte dok pocnu da se stvaraju "mehurici" po površini. Da biste probali da li je skuvan, uzmite 2 kašike džema i stavite na tacnu i kada se ohladi, provucite prsima pa ako ostane skoro cist trag na tacni džem je gotov. Ne zaboravite da ce se dodatno zgusnuti kada se potpuno ohladi u teglama.

Gotov džem, onako vruc sipajte u predhodno dobro oprane i u rerni sterilisane tegle (na 100 stepeni oko desetak minuta), dobro ih zatvorite original poklopcima i stavite tegle u još vrucu rernu. Iskljucite je i ostavite da tako stoje dok se potpuno ne ohlade. Ohlaene tegle sa džemom smestite sa ostalom zimnicom.

Savet

U ovaj džem ne treba stavljati konzervans...