

Slatko od trešanja (7)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1.200 g**šecera
- **1 kg**trešanja bez koštica
- **2 kesice**vanil šecera
- **1** limun
- **2 dl**vode

Priprema

Šecer i vanil šecer nalijemo sa vodom i stavimo na tihu vatru prvo da se šecer otopi, a zatim kuvamo dok tečnost ne postane gustina sirupa dodamo očišćene trešnje i na kolut naseceni limun.

Kuvamo na tihoj vatri uz povremeno mešanje i uklanjanje bele pene koja se stvara pri ivici šerpe.

Kuvamo dok ne dobijemo željenu gustinu, koju proveravamo na nacin da malo izvadimo na tanjiric i ostavimo da se ohladi da bi videli realnu gustinu. Kada je gustina postignuta serpu umotamo u mokru krpu i ostavimo da prenoci ili da se u potpunosti ohladi.

Gotov slatko pakujemo u male teglice.

Savet

Umesto limuna možemo koristiti i pomorandžu.