

Slatko od belih trešanjica



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg** belih trešanja
- **3 kg** šecera
- **po potrebi** voda
- **1,5** limun
- **2 kesice** vanilin šecera

Priprema

Trešnje ocistiti od peteljki i oprati u nekoliko voda. Košpice vaditi, ja sam ukosnicom (oblim delom ukosnice) i brzo ide. Sipati šecer u šerpu i vode samo toliko da prelije šecer, kuvati dok se šecer skroz ne istopi. Uzeti kašikom malo videti da je skroz tecna masa da nema mrvica šecera. Dodati trešnje, smanjiti temperaturu, moj šporet sam stavila na 6 od 9. I kuvati, povremeno skidati penu, kuva se neka 2h.

Gotovo je kada krenu mehurici blag, kao da šapuće i vaditi na tacnu češće i hladiti par minuta videti da li je gotovo, treba sa kašicice da pada lagano kap po kap, kao da se oteže. Pred kraj dodati limun na kolutove isecen i tako jos 2-3 minuta da se krcka i na kraju dodati dva vanilin šecera.

Savet

Trešnje tokom kuvanja ne mešati, samo povremeno protresti šerpu! Prijatno i sreno u spremanju.