Džem od višanja (6)

težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg**višanja
- **2500 g**šecera
- **po potrebi**tegle

Priprema

Višnje (ja sam koristila marele), dobro operite, izvadite im koštice i stavite u odgovarajucu šerpu ili lonac za kuvanje. Možete ih rukama malo izgnjeciti, ali možete ih ostaviti i cele, jer se one prilikom kuvanja svakako raspadaju. Stavite ih da se kuvaju nekih desetak minuta pa postepeno u nekoliko navrata dodajte šecer. Kada ste utrošili svu kolicinu šecera, nastavite da kuvate, uz povremeno mešanje. Ukoliko pocne da se stvara pena, vadite je kašikom. Džem ce poceti da se postepeno zgušnjava i tada mešajte non-stop.

Da biste proverili gustinu, izvadite malo soka na tacnu i stavite u frižider. Ukoliko sok ima gustinu meda. Znaci da je gotov.

Vruc džem sipajte u vruce, predhodno sterilisane tegle u rerni na 100-120 stepeni. Odmah ih zatvorite original poklopcima i "ušuškajte" u neko cebe i tako ih ostavite dok se potpuno ne ohlade. Tek onda ih odložite sa ostalom zimnicom. PS. Džem ce u teglama dodatno želirati, tj. bice gušci, zato ga nemojte prekuvati.

Savet