

Džem od kupina (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg**kupina
- **1,5 kg**šecera
- **3 kesice**vanilin šecera

Priprema

Kupine izmeriti i oprati. Stavljati u šerpu, dodati šećer i izmešati. Usitniti štapnim mikserom.

Staviti na ringlu i kuvati. Kad pocne da vri i da se stvara pena, smanjiti temperaturu i kuvati uz mešanje.

Penu skidati.

Zatim ukuvati, uz neprestano mešanje. Gotovo je kad varjaca ostavlja trag po dnu šerpe.

Ili izvadite malo džema na tacnu, ohladite i proverite gustinu. Pred kraj kuvanja dodati vanilin šećer.

Iste i suve tegle staviti u rernu i uključiti na 100C. Posle pola sata izvaditi tegle i ostaviti nekoliko minuta da se prohlade. Topao džem sipati u tople tegle. Vratiti u isključenu (ali toplu) rernu, na još 15 minuta. Izvaditi iz rerne i dobro zatvoriti tegle, uviti ih u peškir i ostaviti da se tako skroz ohlade.

Savet