

## **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 řecera

### **Priprema**

Kupine izmeriti i oprati. Stavljati u šerpu, dodati šefer 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 řecer.

iste i suve tegle staviti u rernu i ukljuciti na 100C. Posle pola sata izvaditi tegle i ostaviti nekoliko minuta da se prohlade. Topao džem sipati u tople tegle. Vratiti u iskljucenu (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**