Džem od šljiva i cokolade

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **300** min

Sastojci

Potrebno je

- **6 kg**šljiva
- **1,5 kg**fruktoze
- **250 g**crne cokolade

Priprema

Šljive oprati i ocistiti od koštica i ubaciti polutke u duboku i siroku šerpu, preko šljiva posuti šecer i ostaviti tako da odatoji 1h.

Na šporertu na jakoj vatri otpoceti kuvanje pa kada smesa bude rea smanjiti temperaturu. Uz povremeno mešanje da se ne bi uhvatilo za dno šerpe.

Kuvati na umerenoj temperaturi dok tecnost ne bude isparila i dok se džem ne bude poceo zgušnjavati. To se oseti pod varjacom. Pred kraj kuvanja izlomiti cokoladu i sjediniti. iste oprane tegle posloziti u pleh i staviti ih na kratko u rernu da se sterilišu i prosuše. I vruc džem sipati u vruce tegle potom ih zatvoriti.

Savet

Koristila sam fruktozu jer lino više volim, a može i obian šeer. Koliina je individualna, meni je izašlo 7 tegli, to je sve odokativno I po ukusu od koliine i samih mera.