

Džem do šljiva sa cokoladom



težina: **lako**

za: **100** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg** šljiva
- **1,5 kg** šecera
- **500 ml** vode
- 2 vanilin šecera
- **100 g** cokolada za kuvanje
- **1/2 kesice** limontusa

Priprema

Šljive ocistiti od koštica i sameljite u secku ili na mašini za meso.... Zatim, u šerpu sipajte šefer i vodu da prokluja zatim dodajte samljevene šljive, vanilin šefer i pola kesice limontusa... I mesajte, u pocetku nek malo provri, a zatim smanjite na lagatu vatru. Kad je u pitanje elektricni sporet na 2, pa ja sam smanjivala na 1,5 pa povremeno pojacavala i smanjivala po potrebi. To treba da krcka jedno 2h. Znacete da je gotovo kad se gusti, voda koja je bila na površini uvri i gusti se sve više i više i kad proete varjacu kao da ostavlja put iza sebe kao da se vidi dno. Pri kraju dodajte i cokoladu za kuvanje i kuvajte dok se ne otopi uz mešanje.

Savet

Punjene: Ja sam tegle ve oprane stavila na 100 stepeni u rerni da se dezinfikuju i da budu vrue, jer vru džem sipa se u vrue tegle zatvara i ostave se da se postepeno hlađe. Recept sam dobila pa da podelim sa ostalima koji obozavaju Džem od šljiva kao ja, inae sam jue spremala i odlian je :)