Džem od kajsija (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**očišcenih kajsija
- **700 g**šecera
- **1**vanil šecer

Priprema

Kajsije oprati, ocistiti, izmeriti i iseci na komade.

U dublju vecu šerpu reati red kajsija red šecera. Poklopiti i ostaviti da odstoji nekoliko sati u frižideru, da kajsije puste sok.

Staviti na ringlu i ukljuciti na maksimum.

Kad pocne da vri i da se stvara pena, smanjiti temperaturu i kuvati uz povremeno mešanje oko sat vremena. Penu skidati.

Zatim smanjiti temperaturu na minimum i ukuvati, još oko pola sata, 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 vanil šecer.

Oprane i suve tegle staviti u rernu, ukljuciti na 100 stepeni, posle 20 minuta izvaditi tegle i ostaviti nekoliko minuta da se prohlade.

Topao džem sipati u tople tegle, vratiti u rernu na 100 stepeni još 20 minuta, da uhvati koricu. Izvaditi, dobro zatvoriti tegle, uviti ih u peskir i ostaviti da se tako skroz ohlade. Uživajte u ukusu!

Savet

Ja kuvam džem od 2 ili 3kg kajsija.