

Džem od šljiva sa cimetom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** šljiva bez koštice
- **200 g** šećera
- **1 kašikasoka** od limuna
- **1 kašicicacimeta**
- **2 štapičacimeta**
- **maloputera**

Priprema

Pripremimo sastojke. Ako koristite vece šljive malo ih nasecite.

Sterilizujemo teglu ili tegle ako koristite vece kolicine voća. Stavimo u friz jednan tanjiric, sa kojim ćemo lako kasnije proveriti da li nam je džem skuvan. Stavimo oljuštene šljive u šerpu, dodamo 100 ml vode. Prokuvamo oko 5 minuta. Zatim dodamo šećer, cimet i sok od limuna i krckamo oko 10 minuta, mešajući s vremenom na vreme. Posle toga pojacamo temperaturu i pustimo džem da vri oko 5 minuta. Izvadimo tanjiric iz friza pa sipamo malo džema na njega. Ako se odmah stegne, džem je gotov. Ukoliko imate termometar za šećer onda bi to bilo na 105 stepeni C. Ostavimo oko 15 minuta da se ohladi, ovo će spreciti veće komade voća da potonu na dno. Zatim dodamo puter, koji će pokupiti suvišnu penu. Uspemo u teglu i dobro zatvorimo. Ovaj džem može u šajzu stajati do godinu dana. Kada ga otvorite, cuvajte u frižideru.

Savet

Stiže voe, obesile se grane. Polako izvlaim tegle, pa ih sterilizujem i spremamo zimnicu. Zaas se tu nakupi svega i svaega. Ponekad u poznate standardne džemove i marmelade dodamo i ponešto novo. Kao ovde cimet. Verujte mi na re, izvrsno je. Primetite da sam ja koristila vrlo malo šeera, jer su ove male šljive prirodno jako slatke.