

Džem od malina



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**malina
- **700 g**šecera
- **2. kesice**vanilin šecera
- **1**limun

Priprema

Maline oprati u eviru pa kad se ocede od vode sipati u vecu šerpu.

Sipati po njima 500 g šecera i ostaviti dva tri sata da maline puste sok.

Posle tog vremena štapnim mikserom usitniti masu.

Masu procediti kroz evir dok ne ostanu samo koštice. Iako znam da su koštice od malina zdrave, ja ih odstranjujem jer prave zdravstveni problem jednom clanu porodice. U masu povremeno sipati dve tri kašike vode da bi pasiranje bilo brže i lakše. Voda ce ispariti pri kujanju.

Da bih ubrzala proces, a i izvukla što više proceene mase ja je u dva tri puta sipam u dvostruku gazu, skupim krajeve i uvrtnjem zavežljaja iscedim ostatak soka.

Naravno to sve radim iznad cediljke, jer može da se desi da gaza od pritiska pukne pa koštice prou.

Proceenu masu staviti da se kuva u pocetku na jacu vatru da provri pa na srednjoj vatri kuvati oko 1,5 cas. Pojavice se pena, ja je ne skidam odmah, jer mi se cini da se sa tom prvom penom odvoji i dosta tecnosti. Penu skidam na polovini kuvanja.

Na polovini kuvanja dodam ostatak šecera, vanilin šecer i kriške dobro opranog limuna.

Džem je kuan posle 1,5 cas što je najbolje proveriti starim nacinom tj. kada se malo džema sipa na tanjiric i ostavi u frižider na desetak minuta. Ako je kuan teško ce kliziti niz tanjiric.

Dzem sipati u zagrejane teglice, dobro ih poklopcem zatvoriti i naglo okrenuti da poklopac bude dole.

Kad odstoje sat vremena okrenuti teglice u normalan polozej.

Savet

Džem od malina je sjajnog ukusa. Od ove koliine dobila sam etiri teglice od 380 g.