

Džem šljiva cimet

Odlična kombinacija ukusa za zimske dane.

4 teglica



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 30 Min.



Sastojci:

Sastojci:

- 1 kg šljive očišćenih
- 250 g šećera (može i manje ili više po ukusu)
- 1 kesica Dr. Oetker Džemfixa 3:1
- sok od ½ limuna
- 1 kesica Dr. Oetker Mleveni cimet

- 1 Oprati šljive, ukloniti koštice i iseckati na komadiće srednje veličine. Izmeriti 1 kg i staviti u šerpu.
- 2 Šljivama dodati limunov sok, Džemfix i 2 kašike šećera od ukupne izmerene količine šećera.
- 3 Smesu kuvati na srednjoj vatri, kada provri dodati ostatak šećera i cimet.
- 4 Po potrebi smanjiti vatru, šljive kuvati dok ne omekšaju uz povremeno mešanje i dok se smesa ne zgusne.
- 5 Po želji na kraju isparirati šljive štapnim mikserom, time se dobija svilenkasta tekstura kao na slici.
- 6 Džem rasporediti u teglicama koje su prethodno oprane ključalom vodom. Čim zatvorite teglicu, okrenite je naopačke i ostavite je tako da stoji 5 minuta.
- 7 Nakon toga vratite teglice u normalan položaj, čim se džem ohladi spreman je za jelo.