

Джем из черешни

Попробуйте приготовить вот такую заготовочку на зиму. Джем из черешни получается очень нежным, насыщенным, утонченным на вкус. Рекомендую! Такой джем отлично дополнит любое чаепитие, будет прекрасной начинкой в пирогах, используйте его в качестве соуса к оладьям или сырникам.



Ингредиенты

черешня	2 кг
сахар	1 кг
лимонная кислота	0,5 ч.л.
ванильный сахар	0,5 ч.л.

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Черешню помыть. Удалить косточки. Измельчить блендером.

2 Шаг 2



Поместить массу в широкую эмалированную посуду.

3 Шаг 3



Добавить сахар и лимонную кислоту и довести до кипения. Все это время помешивать и снимать пену.

4 Шаг 4



Постоянно помешивая варить 10 -15 минут. Отставить на 5-6 часов при комнатной температуре.

5 Шаг 5



Снова ставим на огонь, доводим до кипения и варим еще 10 -15 минут помешивая. На этом этапе добавить ванильный сахар. Снова отставить на 5-6 часов.

6 Шаг 6



И еще раз повторяем такую же варку. Джем считается готовым, когда проводим ложкой по массе и остается четкий след от ложки.

7 Шаг 7



Готовый джем расфасовать в сухие стерильные банки и закатать стерильными сухими крышками. Охлаждение воздушное, не укутываем.