

Moim zdaniem dżem kasztanowy jest najłatwiejszy ze wszystkich przetworów. Nie ma problemów z gęstością, ilością cukru i czasem gotowania. Paradoksalnie największym problemem może być znalezienie dobrych kasztanów. Dżem ma konsystencję nutelli, ale jest o wiele lepszy i do tego naturalny... Pachnie cynamonem i wanilią i kojarzy mi się z zimą i z Bożym Narodzeniem...

SKŁADNIKI:

- 3 kg kasztanów (oczywiście jadalnych :))
- 1,6 kg cukru
- 1 laska wanilii
- 1 laska cynamonu

Kasztany umyć i wysuszyć. Naciąć skórkę kasztanów, żeby nie pękły podczas pieczenia. Ułożyć kasztany na blaszce i piec w temperaturze 180° C przez ok. 15-20 minut. Obrąć jeszcze ciepłe kasztany ze skórki, włożyć do dużego garnka i zalać wodą tak, żeby były zupełnie zakryte. Gotować przez ok. 30 minut, dopóki kasztany nie będą miękkie i łatwe do zgniecenia. Z reguły woda odparowuje podczas gotowania, ale gdyby zostało jej dużo należy odcedzić kasztany. Ja zmiksowałam kasztany razem z resztką wody za pomocą blendera. Można je też zmielić albo przetrzeć przez sito, ważne żeby uzyskać pure.

W oddzielnym garnku przygotować syrop z 400 ml wody i 1,6 kg cukru. Wlać syrop do pure z kasztanów, dodać cynamon i przeciętą na pół laskę wanilii. Gotować przez ok. 15 minut. Wyjąć wanilię i cynamon, przełożyć dżem do słoiczków, zakręcić i postawić do góry “nogami” :) Zostawić na 10-15 minut i potem postawić je z powrotem “na nogi”. Gotowe!

Z 3 kg kasztanów wyszło 8 słoiczków dżemu, tzn. ok. 2 kg.