



Gem de coacăze

Dificultate **Ușor**

Timpul de pregătire **10 min**

Timp total **20 min**

Dimensiunea porției **3 borcane cu șurub de top**

Ingredient

- 900 g coacăze
- 1 Lingură de suc de lămâie
- 90 g Vin alb
- ¼ linguriță piper alb, măcinat
- 2 - 3 Prisen piper cayenne, măcinat
- 1 Vârf de nucșoară
- 500 g zahăr gelifiere 2:1
- 1 linguriță de grăsime vegetală neutră (ulei de floarea soarelui sau grăsime de nucă de cocos), a se vedea vârful

Pregătire

1. Adăugați coacăze în vasul de amestecare și tăiați timp de **5 sec./viteză 5**.
2. Adăugați suc de lămâie, vin alb, piper alb, piper cayenne, nucșoară, zahăr pudră și grăsimi vegetale, puneți recipiente varoma fără capace pe capacul vasului de amestecare în loc de ceașcă de măsurare ca apărători de stropire și gătiți timp de **13 min./100 ° C / pasul 2**.
3. Faceți un test de gelifiere, umpleți gemul în borcane curate cu șurub, sigilați, așezați-l pe capac timp de 5 minute, apoi lăsați să se răcească în poziție verticală. A se păstra într-un loc răcoros și uscat. Se serveste ca o raspandire sau cu branza.

Elemente utile

Borcane de top cu șurub

Sugestii & Sfaturi

- Grăsimea vegetală neutră (cum ar fi uleiul de nucă de cocos din palmină) reduce spumarea la fierberea gemului.
- Se condimentează gemul din proba de gelifiere.