



Gem de pere

Dificultate Ușor

Timpul de pregătire 10 min

Timp total 20 min

Dimensiunea porției 2 borcane cu șurub de top

Ingredient

- 500 g pere suculente, decojite, sferturi
- 100 g Vin alb
- 1 linguriță suc de lămâie
- 1 cuișoare
- 1 Vârf de piper alb, măcinat
- 300 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 pere, vin alb, suc de lămâie, cuișoare, piper, zahăr pudră și grăsimi vegetale în vasul de amestecare, tăiați timp de **3 secunde / viteză 8**. În loc de ceașcă de măsurare, așezați recipientul Varoma fără capac pe capacul vasului de amestecare ca protecție la stropire și gătiți timp de **10 min./100 °C / pasul 1**.
2. Faceți testul de gelifiere, umpleți borcanele cu șurub clătite la cald, puneți-le pe capace timp de 5 minute, apoi întoarceți-vă și lăsați-le să se răcească. Serviți sau depozitați într-un loc răcoros și uscat.

Sugestii & Sfaturi

- Grăsimea vegetală neutră (cum ar fi uleiul de nucă de cocos din palmină) reduce spumarea la fierberea gemului.
- **Gem de pere-soc:** Înlocuiți jumătate din pere cu soc.