



Gem de rubarbă cu fistic

Dificultate **Ușor**

Timpul de pregătire **20 min**

Timp total **30 min**

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

Ingredient

- 60 g Fistic, nesărat, decojit, jupuit
- 1000 g rubarbă
- 80 g suc de portocale
- 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 fisticul în vasul de amestecare și tăiați timp de **3 sec./pasul 7**.
2. Se adaugă rubarbă, suc de portocale, zahăr gelifiere și grăsimi vegetale, se taie **5 sec./viteza 6** și se aduce la fierbere timp de **13 min./100°C/invers/ pasul 2**. Faceți un test de gelifiere.
3. Umpleți gemul în 3 pahare clătite fierbinte, închideți și așezați-l pe capace timp de 5 minute. Se serveste gemul cu paine sau rulouri.

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.

Pregătire

- 1** Adăugați fisticul în vasul de amestecare și tăiați timp de **3 sec./pasul 7**.
- 2** Se adaugă rubarbă, suc de portocale, zahăr gelifiere și grăsimi vegetale, se taie **5 sec./viteza 6** și se aduce la fierbere **timp de 13 min./100°C/🌀/pasul 2**. Faceți un test de gelifiere.
- 3** Umpleți gemul în 3 pahare clătite fierbinte, închideți și așezați-l pe capace timp de 5 minute. Se servește gemul cu pâine sau rulouri.