



Gem de afine

Dificultate ușor

Timp de preparare 5 min.

Timp total 45 min.

Mărime porție 625 g

Ingrediente

- 455 g afine
- 285 g zahăr
- 15 g zeamă de lămâie
- 2 linguri pectină pudră

Valori nutritive per 1 porție

Calorii 196.6 kJ / 47 kcal

Proteine 0.1 g

Carbohidrați 12.2 g

Grăsimi 0 g

Grăsimi saturate 0 g

Fibre 0.4 g

Sodiu 0.5 mg

Preparare

1. Puneți afinele, zahărul și zeama de lămâie în bolul de mixare, puneți recipientul Varoma (doar recipientul, fără capac) în locul paharului de măsurare, pe capacul bolului de mixare și gătiți **30 min./100°C/viteza 1**.
2. Adăugați pectina, puneți recipientul Varoma (doar recipientul, fără capac) în locul paharului de măsurare, pe capacul bolului de mixare și amestecați **20 sec./viteza 3.5**, apoi gătiți **8 min./100°C/viteza 1**. Testați consistența gemului (vezi recomandare).
3. Transferați gemul în borcane sterilizate. Lăsați să se răcească înainte de a pune capacele. Păstrați la frigider.

Obiecte utile

borcan închis ermetic, sterilizat, frigider

Recomandări & Sfaturi utile

- Pentru a fi siguri că gemul se va păstra bine, spălați bine borcanele cu apă fierbinte și detergent. Clătiți-le turnând apă clocotită peste ele. Pregătiți-le pentru umplere punând borcanele într-o tavă și încălziți-le în cuptor la 100°C până la utilizare. Turnați gemul în borcane cât timp sunt calde.
- Ajustați timpul de fierbere în funcție de consistența dorită: pentru un gem mai dens, e nevoie de un timp de fierbere mai mare.
- **Testarea consistenței gemului:** puneți o farfurioară în congelator timp de 5-10 minute. Puneți 1 linguriță gem pe farfurioară. După ce gemul s-a răcit, atingeți-l cu degetul. Dacă suprafața se încrețește, este gata. Dacă nu se încrețește, fierbeți-l încă **2 min/100°C/viteza 3**, apoi testați-l din nou.