



# Gem de ananas cu ghimbir

Dificultate ușor

Timp de preparare 20 min.

Timp total 40 min.

Mărime porție 2 borcane

## Ingrediente

- 25 g ghimbir proaspăt, curățat de coajă și tăiat felii subțiri
- 750 g ananas proaspăt, tăiat bucăți
- 25 g zeamă de limetă  
sau 25 g zeamă de lămâie
- 250 g zahăr gelifiant 3:1 (vezi recomandări)

## Valori nutritive per 1 borcan

Calorii 3017 kJ / 714 kcal

Proteine 2 g

Carbhidrați 171 g

Grăsimi 0 g

Fibre 6.3 g

## Preparare

1. Puneți în bol ghimbirul și mărunțiți **5 sec./viteza 8**. Curățați pereții bolului cu spatula.
2. Adăugați ananasul și mărunțiți **4 sec./viteza 5**.
3. Adăugați zeama de limetă și zahărul gelifiant și fierbeți **14 min./100°C/viteza 2**, punând recipientul Varoma descoperit pe capac, în locul paharului de măsurare. Verificați dacă gemul s-a închegat suficient (vezi recomandări), transferați-l în 2 borcane cu capac filetat (500 g fiecare) (vezi recomandări) și sigilați borcanele imediat. Întoarceți borcanele cu gura

în jos timp de 5 minute, apoi întoarceți-le cu gura în sus și lăsați-le să se răcească. Păstrați borcanele cu gem într-un loc uscat și răcoros.

### **Obiecte utile**

borcane cu capac filetat

### **Recomandări & Sfaturi utile**

- **Testarea consistenței gemului:** puneți o farfurioară în congelator timp de 5-10 minute. Puneți 1 lingură 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 minute, apoi testați-l din nou.
- Dacă nu aveți la îndemână zahăr gelifiant 3:1, folosiți aceeași cantitate de zahăr simplu și adăugați în plus  $\frac{3}{4}$  plic de mix cu pectină pentru gemuri (tip Gelfix de la Dr. Oetker®).
- Pentru a asigura conservarea gemului pe o perioadă cât mai lungă, spălați foarte bine borcanele, apoi uscați-le în cuptorul încălzit sau în mașina de spălat vase. Turnați gemul în borcane cât acestea sunt calde încă.
- Puteți păstra gemul de ananas cu ghimbir nedesfăcut timp de cel mult 6 luni dacă îl țineți într-un loc uscat și răcoros.