



# Gem de căpșune

Dificultate ușor

Timp de preparare 15 min.

Timp total 1h 5 min.

Mărime porție 600 g

## Ingrediente

- 500 g căpșune, tăiate jumătăți sau sferturi - dacă e nevoie
- 20 g zeamă de lămâie
- 375 g zahăr
- 5 g ulei cu gust neutru (ex. ulei de cocos)

## Valori nutritive per 600 g

Calorii 6759.9 kJ / 1615.7 kcal

Proteine 3.6 g

Carbohidrați 414.9 g

Grăsimi 1.5 g

Grăsimi saturate 0 g

Fibre 10.1 g

Sodiu 9 mg

## Preparare

1. Puneți în bol căpșunele, zeama de lămâie, zahărul și uleiul. Puneți recipientul Varoma descoperit pe capacul bolului de mixare, în locul paharului de măsurare și fierbeți **35-40 min./Varoma/viteza 1** (vezi recomandare).
2. Controlați dacă gemul s-a legat (vezi recomandare), turnați-l în borcane de gem sterilizate, cu capac filetat și puneți capacul imediat. Întoarceți borcanele cu gura în jos timp de 10 minute, apoi întoarceți-le din nou cu gura în sus și lăsați gemul să se răcească. Serviți sau păstrați gemul într-un loc uscat și răcoros.

## Obiecte utile

borcan cu capac filetat

## Recomandări & Sfaturi utile

- Folosiți numai fructe bine coapte pentru această rețetă.
- Cum controlați dacă gemul e legat: puneți o farfurioară în congelator (5-10 minute). Puneți 1 linguriță de gem pe farfurioara scoasă din congelator. Când gemul de pe farfurioară s-a răcit, atingeți-l cu degetul. Dacă suprafața lui se încrețește, atunci e gata. Dacă nu e legat, mai fierbeți încă 2 minute, apoi încercați din nou.
- Ajustați timpul de fierbere în funcție de consistența dorită: pentru un gem mai dens, e nevoie de un timp de fierbere mai mare.
- În unele situații, gemul ar putea să dea afară din bol la temperatura Varoma. În acest caz, reduceți temperatura la 100°C sau chiar la 90°C și prelungiți timpul de fierbere, dacă e nevoie.
- Pentru a fi siguri că gemul se va păstra bine, spălați bine borcanele cu apă fierbinte și detergent, apoi uscați-le în cuptorul încălzit; sau le puteți spăla în mașina de spălat vase. Turnați gemul în borcane cât timp sunt calde.
- **Gem de zmeură:** înlocuiți căpșunile cu 500 g zmeură. Reduceți timpul de fierbere cu 8-10 minute în funcție de consistența dorită a gemului.
- **Gem de fructe în amestec:** folosiți 250 căpșune și 250 g zmeură. Reduceți timpul de fierbere la 25-30 minute.