



Gem de cireșe

Dificultate ușor

Timp de preparare 5 min.

Timp tota 145 min.

Mărime porție 625 g

Ingrediente

- 455 g cireșe, fără sămburi
- 285 g zahăr
- 2 linguri pectină pudră

Valori nutritive per 1 porție

Calorii 197 kJ / 47 kcal

Proteine 0 g

Carbohidrați 12 g

Grăsimi 0 g

Grăsimi saturate 0 g

Fibre 0 g

Sodiu 1 mg

Preparare

1. Puneți cireșele și zahărul 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.
- Dacă nu aveți la dispoziție cireșe proaspete, înlocuiți-le cu 455 g cireșe congelate, fără sâmburi. Decongețați cireșele înainte de utilizare.