



# Gem de fructe de pădure

Dificultate ușor

Timp de preparare 5 min.

Timp total 30 min.

Mărime porție 900 g

## Ingrediente

- 500 g fructe de pădure în amestec, congelate (ex. coacăze negre, coacăze roșii, zmeură, căpșune)
- 500 g zahăr gelifiant 1:1
- 20 g zeamă de lămâie

**Valori nutritive** per 900 g

Calorii 9134 kJ / 2183 kcal

Proteine 5.6 g

Carbohidrați 537.8 g

Grăsimi 5.6 g

## Preparare

1. Puneți fructele de pădure în bolul de mixare și mărunțiți **10 sec./viteza 5**.
2. Adăugați zahărul și zeama de lămâie, apoi, cu coșul de înăbușire pe capac, în locul paharului de măsurare, gătiți **17 min./Varoma/viteza 1**.
3. Testați consistența gemului (vezi recomandare). Transferați în borcanele cu închidere ermetică, calde (vezi recomandare), lăsând aprox. 5 mm mai jos de marginea borcanului. Asigurați-vă că marginile borcanelor sunt curate și închideți imediat. Serviți sau păstrați într-un loc răcoros și uscat.

## Obiecte utile

borcan închis ermetic, sterilizat

## Recomandări & Sfaturi utile

- **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/110°C/viteza 3**, apoi testați-l din nou.
- Pentru a pregăti borcanele, puneți 500 g apă în bolul de mixare. Puneți borcanele și capacele cu susul în jos în centrul recipientului Varoma și gătiți la aburi **20 min/Varoma/viteza 1**. Lăsați să se scurgă - nu uscați și nu atingeți interiorul borcanelor. Alternativ, spălați temeinic borcanele și capacele în apă fierbinte, cu detergent. Clătiți cu apă clocotită. Dacă este nevoie, pregătiți borcanele pentru umplere, punându-le pe un șervet de bucătărie curat, într-o tavă de copt și încălziți în cuptor la 100°C până la utilizare.