



# Gem de mere și kiwi

Dificultate ușor

Timp de preparare 10 min.

Timp total 40 min.

Mărime porție 1000 g

## Ingrediente

- 580 g kiwi, descojite, jumătăți
- 400 g mere pentru gătit, sferturi, fără cotor
- 20 g zeamă de lămâie
- 1000 g zahăr gelifiant 1:1

**Valori nutritive** per 1000 g

Calorii 18613 kJ / 4449 kcal

Proteine 7.6 g

Carbhidrați 1097.1 g

Grăsimi 3.3 g

## Preparare

1. Puneți kiwi, merele pentru gătit, zeama de lămâie și zahărul gelifiant în bolul de mixare și, cu ajutorul spatulei, mărunțiți **15 sec./viteza 5**. Curățați pereții bolului de mixare cu spatula, apoi, cu coșul de înăbușire pe capac, în locul paharului de măsurare, gătiți **16 min./100°C/viteza 2**.
2. Testați consistența gemului (vezi recomandare), apoi 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.