



Gem de portocale și curmale

Dificultate ușor

Timp de preparare 10 min.

Timp total 40 min.

Mărime porție 2 borcane

Ingrediente

- 500 g portocale, descojite și tăiate sferturi
- 1 lămâie, descojită și tăiată sferturi
- 500 g curmale fără sâmburi
- 200 g zahăr brut de trestie
- 100 g apă

Valori nutritive per 1 borcan

Calorii 3519 kJ / 841 kcal

Proteine 7.2 g

Carbohidrați 201.6 g

Grăsimi 0.7 g

Preparare

1. Puneți portocalele, lămâia și curmalele în bolul de mixare, apoi mărunțiți **10 sec./viteza 7**.
2. Adăugați zahărul și apa în bolul de mixare, apoi, cu coșul de înăbușire pe capac, în locul paharului de măsurare, gătiți **25 min./Varoma/viteza 1**.
3. 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

- Timpul de gătit va varia în funcție de succulența portocalelor.
- 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.