



## Gem de prune și mere

Dificultate ușor

Timp de preparare 10 min.

Timp total 40 min.

Mărime porție 550 g

### Ingrediente

- 250 g mere, sferturi, fără cotoare
- 300 g prune, jumătăți, fără sâmburi
- 300 g zahăr gelifiant 1:1
- 20 g zeamă de lămâie

### Valori nutritive per 100 g

Calorii 1091.6 kJ / 260.9 kcal

Proteine 0.5 g

Carbohidrați 64.5 g

Grăsimi 0.1 g

## Preparare

1. Puneți merele și prunele în bolul de mixare, apoi mărunțiți **3 sec./viteza 5**. Curățați pereții bolului de mixare cu spatula.
2. Adăugați zahărul, apoi, cu coșul de înăbușire pe capac, în locul paharului de măsurare, gătiți **20 min./Varoma/viteza 1**.
3. Adăugați zeama de lămâie, apoi, cu coșul de înăbușire pe capac, în locul paharului de măsurare, gătiți din nou **5 min./Varoma/viteza 1**.
4. 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

- Folosiți 10 g zeamă de lămâie dacă folosiți mere pentru gătit.
- 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.
- Puteți păstra gemul într-un loc răcoros timp de până la 6 luni. Odată deschis, păstrați la frigider timp de până la 3 săptămâni.