



Gem de rubarbă și apă de flori de portocal

Dificultate ușor

Timp de preparare 10 min.

Timp total 45 min.

Mărime porție 1200 g

Ingrediente

- 800 g rubarbă, bucăți (2 cm)
- 720 g zahăr gelifiant 1:1
- 50 g zeamă de portocală
- 2 lingurițe apă de flori de portocal

Valori nutritive per 100 g

Calorii 1032.4 kJ / 246.8 kcal

Proteine 0.6 g

Carbohidrați 60.9 g

Grăsimi 0.1 g

Preparare

1. Puneți 400 g rubarbă în bolul de mixare și mărunțiți **3 sec./viteza 6**. Transferați într-un castron și dați deoparte.
2. Puneți cele 400 g rubarbă rămasă, în bolul de mixare și mărunțiți **3 sec./viteza 5**.
3. Adăugați rubarba dată deoparte, zahărul gelifiant și zeama de portocală, apoi, cu coșul de înăbușire pe capac, în locul paharului de măsurare, gătiți **30 min./Varoma/viteza 1**.
4. Testați consistența gemului (vezi recomandare). Adăugați apa de flori de portocal și amestecați **10 sec./viteza 2**. 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

castron, 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.
- Puteți păstra acest gem timp de câteva luni. Odată deschis, păstrați la frigider și folosiți în decurs de 1 lună.