



Gem de smochine și caise

Dificultate ușor

Timp de preparare 5 min.

Timp total 40 min.

Mărime porție 900 g

Ingrediente

- 225 g smochine deshidratate, fără codițe
- 225 g caise deshidratate, fără sâmburi, moi
- 225 g zahăr
- 300 g apă
- 20 g zeamă de lămâie

Valori nutritive per 100 g

Calorii 845.7 kJ / 202.1 kcal

Proteine 1.9 g

Carbohidrați 47.4 g

Grăsimi 0.6 g

Preparare

1. Puneți smochinele și caisele în bolul de mixare, apoi tocați grosier **5 sec./viteza 5**.
2. Adăugați zahărul, apa și zeama de lămâie, apoi, cu coșul de înăbușire pe capac, în locul paharului de măsurare, gătiți **30 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.
4. Serviți sau păstrați într-un loc răcoros și uscat.

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.
- Dacă doriți să dați o notă diferită acestui gem, puteți adăuga 50 g nuci tocate. Tocați **5 sec/viteza 4**, apoi adăugați zahărul, apa și zeama de lămâie.