



## Gem de zmeură

Dificultate ușor

Timp de preparare 5 min.

Timp total 40 min.

Mărime porție 450 g

### Ingrediente

- 250 g zmeură congelată
- 250 g zahăr gelifiant 1:1
- 20 g zeamă de lămâie

### Valori nutritive per 450 g

Calorii 4469 kJ / 1068 kcal

Proteine 3.6 g

Carbohidrați 261.8 g

Grăsimi 0.8 g

### Preparare

1. Puneți zmeura, zahărul gelifiant și zeama de lămâie în bolul de mixare, apoi, cu coșul de înăbușire pe capac, în locul paharului de măsurare, gătiți **25 min./105°C/viteza 1**.
2. Testați consistența gemului (vezi recomandare). Gustați și adăugați mai multă zeamă de lămâie, dacă este nevoie, câte o linguriță deodată. 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.
- Dublați rețeta: Când cantitatea ingredientelor este dublă, timpul de gătire crește la 30 minute.
- 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.