



GEM DE PRUNE CU SCORȚIȘOARĂ

INGREDIENTE

- 2 kg de prune, fără sâmburi și tăiate
- 200 ml de apă caldă
- 2 kg de zahăr alb tos
- 2 linguri de scorțișoară măcinată
- 1 lingură de suc de lămâie

METODĂ DE PREPARARE

1. Pune prunele tăiate în Vasul de gătit Dutch Oven - 8 litri (într-o oală mare) și adaugă apă. Adu la fierbere și lasă să fiarbă timp de 10 minute până când prunele sunt moi. Adaugă zahărul, scorțișoara și sucul de lămâie și lasă zahărul să se dizolve încet fără a fierbe.
2. Crește căldura și adu gemul la fierbere timp de cinci minute. Scoate farfuria din congelator și fă testul de fluiditate (vezi detalii în articol). Dacă nu face cute încă, continuă să fierbi pentru câteva minute și testează din nou.
3. Ia oala de pe foc și las-o să se răcească pentru 15 minute. Amestecă ocazional - astfel bucățile de fructe se răspândesc uniform în gem. Pune gemul în borcanele calde, închide-le etanș și lasă-le să se răcească.