



GEM DE ZMEURĂ

INGREDIENTE

- 500 g zmeură proaspătă
- 800 g zahăr alb tos

METODĂ DE PREPARARE

1. Preîncălzește cuptorul la 120°C și apoi pune zahărul în tigaia pentru sotare. Încălzește zahărul în tigaia pentru sotare, în cuptor, timp de 15 minute.
2. Pune zmeura în oală și adu la fierbere la foc mare. Pasează zmeura cu un instrument pentru făcut piure pe măsură ce se încălzește, apoi lasă să fiarbă timp de un minut, amestecând constant. Sfat: dacă faci gemul pentru copii, poți să folosești un pai pentru a îndepărta semințele înainte de a trece la următorul pas.
3. Adaugă zahărul cald în oala cu zmeură și fierbe până când amestecul se transformă în gel. Fă testul de fluiditate (vezi detalii în articol) pentru a te asigura că este gata.
4. Ia oala de pe foc și las-o să se răcească pentru 15 minute. Amestecă ocazional și pune gemul în borcane calde, închide-le etanș și lasă-le să se răcească.