

Gem de piersici



Usor

Pentru 4 borcane de 350 ml

Ingrediente:

1000 g piersici

1000 g zahăr

1 linguriță Sare de lămâie Dr. Oetker

1 plic Gelfix Clasic Dr. Oetker

4 linguri de rom

Pregătire:

Se spală piersicile, se curăță de coajă, se îndepărtează sâmburii și se cântărește 1 kg.

Mod de preparare:

Fruitele spălate se taie în bucăți foarte mici și se amestecă în oală cu sarea de lămâie și conținutul plicului de Gelfix Clasic amestecat în prealabil cu 2 linguri de zahăr și se dă în clocot. Se adaugă restul de zahăr și se mai fierbe aproximativ 2 minute timp în care se amestecă permanent. Se ia de pe foc și se încorporează romul în gem. Se toarnă imediat în borcanele pregătite. Se înfiletează imediat capacele, se răstoarnă borcanele și se lasă pentru 5 minute așezate pe capac.

