

## Gem de vișine



Usor

### Ingrediente:

200 ml apă  
900 g zahăr  
2 plicuri de Zahăr vanilinat Dr. Oetker  
1 plic Gelfix Clasic Dr. Oetker  
800 g vișine fără sămburi  
6 linguri de rom

### Mod de preparare:

Vișinele se spală și li se scot sămburii.

Se pasează vișinele, se amestecă cu apa, zahărul vanilinat 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 lasă să fiarbă încă 6 minute, amestecând încontinuu.

Se ia gemul de pe foc și se adaugă romul.

Se umplu borcanele fierbinți până la marginea lor superioară.

