

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.

