

# Gem de piersici

## Rețetă simplă

despre 7 - 8 borcane 250 ml



grad de dificultate redus

up to 40 Min.



### Ingrediente:

#### Ingrediente:

- 1 kg piersici
- 1 plic Gelfix Clasic 1:1 Dr. Oetker
- 1 linguriță Sare de lămâie Dr. Oetker
- 1 kg zahăr

- 1** Pregătire: Piersicile se spală, se lasă să se scurgă, se scot sâmburii, se taie în bucăți mici și se cântăresc (1000 g). Apoi se mixează și se pasează prin sită.
- 2** Mod de preparare: În pulpa de fructe rece se adaugă Gelfix Clasic 1:1 și sarea de lămâie, apoi se pun într-o cratiță și se fierb, amestecând continuu. Se adaugă zahărul și se dă în clocot amestecând continuu. Se fierbe tot timpul de 3-5 minute. Borcanele se umplu imediat cu gemul încă fierbinte până la marginea superioară și se pune capacul.

#### Tip from the Test Kitchen

- Nu pregătiți dintr-o dată cantități mari. Ele presupun timp de fierbere mai îndelungat, pătrundere incompletă, pierdere de vitamine și, astfel, un rezultat nemulțumitor în ceea ce privește consistența și culoarea preparatului.