

Gem de portocale roșii

Un gem delicios care o să îți ajungă și pentru iarnă

5 borcane 200 ml



grad de dificultate mediu



up to 40 Min.



Ingrediente:

pentru gemul de portocale roșii:

1 kg portocale roșii

300 ml zeamă de lămâie

250 g zahăr

1 plic Gelfix 4:1 Dr. Oetker

1 Pregătire:

Portocalele se spală bine, după care se curăță de coajă și se îndepărtează sâmburii. Apoi, se taie în felii, după care în bucățele mici și se pun într-o oală adâncă, odată cu sucul de lămâie.

2 Preparare:

Se gătesc portocalele la foc mediu pentru aproximativ 15 minute, amestecând din când în când, până portocalele devin moi. Apoi se ia oala de pe foc și se mixează compoziția cu un blender vertical, până devine piure și nu mai sunt bucăți întregi de portocală.

Durată de fierbere: 15 Minute

- 3 Se pune oala înapoi pe foc, tot la foc mediu, se adaugă zahărul și conținutul pliculețului de Gelfix 4:1 și se amestecă bine. Se lasă pe foc până la fierbere, după care se mai lasă 3-5 minute, timp în care se amestecă continuu.

Durată de fierbere: 3 Minute



Dr. Oetker RO S.R.L.

- 4 Se ia de pe foc, se înlătură spuma și imediat se umplu borcanele pregătite în prealabil. Se închid cu capace cu filet, se răstoarnă și se lasă să stea sprijinite pe capac circa 5 minute.

