

Gem de smochine cu aromă de portocale

Apetisant și cu un gust mi-nu-nat!

10 borcane



grad de dificultate mediu



up to 40 Min.



Ingrediente:

pentru gemul de smochine și portocale:

750 g smochine

250 g portocale

500 g zahăr

1 plic Gelfix Extra 2:1 Dr. Oetker

- 1 Se spală smochinele, se taie în jumătăți, apoi în felii subțiri. Se curăță portocalele, se îndepărtează pielea albă și se scot prin tăiere bucățile de pulpă.
- 2 Plicul de Gelfix Extra 2:1 se amestecă cu 2 linguri de zahăr, se toarnă peste fructe și se omogenizează bine. Se adaugă restul de zahăr și se lasă pe foc până dă în fiert, amestecând continuu. Când fierbe, se mai lasă pe foc 3 minute, continuând amestecarea.

Durată de fierbere: 3 Minute

- 3 Când cele 3 minute au trecut și dacă gemul are consistența dorită, se ia oala de pe foc și imediat se umplu borcanele pregătite și sterilizate în prealabil. Se închid cu capace cu fileț, se răstoarnă cu capul în jos și se lasă să stea sprijinite pe capac circa 5 minute.