



Gem de vișine cu fructoză

Un gem delicios de vișine, potrivit pentru mic dejun sau brunch

6 borcane 250 ml

 grad de dificultate redus

 up to 40 Min.



Ingrediente:

pentru gemul de vișine:

1 kg vișine

Gelifiant cu fructoză dietetic Dr.

Oetker

1 Pregătire:

Se spală vișinele și se îndepărtează sămburii, după care se cântărește 1KG.

2 Preparare:

Într-o oală încăpătoare se pun vișinele împreună cu conținutul cutiei de Gelifiant cu fructoză și se amestecă bine. Apoi, se pune oala la foc mediu și se aduce la fierbere, în timp ce amestecați continuu.

- 3 După ce începe să fiarbă, se mai lasă pe foc 3-5 minute, timp în care se amestecă continuu.

Durată de fierbere: 3 Minute

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