

Gem de Mere – Cei mici adoră această rețetă – Marmeladă de Mere



Am pregătit din nou gem de mere, însă de data aceasta are un ingredient secret. Copiii pur și simplu adoră această rețetă de gem de mere, care poate fi considerată și o formă de marmeladă de mere.

Gem de Mere



Rețeta este extrem de simplă, iar merele utilizate sunt deosebit de delicioase. Combinația dintre acestea, câteva ingrediente alese cu grijă și **ingredientul nostru secret**, transformă câteva kilograme de mere de calitate într-un **gem excepțional**.

Pentru detalii, consultați lista de ingrediente afișată mai jos, iar pentru a vedea procedura de preparare pas cu pas, vă invit să vizionați videoclipul atașat. Acest gem de mere promite să fie o delicatessă pentru cei mici.

- 1,5 kg mere, gata curățate (aprox. 3 kg în coajă)
- 1 kg zahăr, sau cât dorești, chiar și deloc dacă merele sunt foarte dulci
- 2 pliculețe de zahăr vanilat

- 400 ml lapte condensat

1. Pune 1,5 kg de mere curățate și spălate într-o oală.



2. Adaugă și cojile de la mere pentru extra pectină și aromă.

Fierbere:

1. Introdu un baton de scorțișoară pentru aromă.

2. Pune capacul și lasă să fiarbă la foc moderat spre mic timp de 20 de minute, până când merele devin moi.

3. După fierbere, îndepărtează batonul de scorțișoară și cojile de măr, lăsând să se scurgă zeama.

4. Folosește un mixer vertical pentru a face un piure fin din merele fierte.



5. Adaugă 1 kg de zahăr și amestecă bine.

6. Lasă să ajungă la o temperatură de 105-107 grade Celsius.

7. După ce s-au răcit, stoarce cojile de măr pentru a extrage zeama și pulpa rămasă.



8. Încorporează zeama extrasă din coji în mixul de măr și zahăr.

9. Continuă să fierbi amestecul până devine semi-transparent și atinge temperatura potrivită.

10. Oprește focul și adaugă lapte condensat la mixul de mere, având grijă să nu se taie.

11. Amestecă până când obții o consistență și culoare cremoasă.



12. Opțional, adaugă zahăr vanilinat sau esență de vanilie pentru aromă suplimentară.

13. Umple borcanele sterilizate cu gemul preparat și închide-le bine cu capace.

14. Așază borcanele sub o păturică și lasă-le să se răcească

treptat pentru 3 zile.

