

Marmeladă de Mere – Cum se face marmelada – Gem de Mere, ce îl tai la cuțit



Marmeladă de mere sau mere marmeladă, alege denumirea care îți place! În videoclipul atașat, îți voi demonstra etapă cu etapă cum să prepari o delicioasă marmeladă de mere. Este un gem consistent, pe care îl poți tăia cu cuțitul.

Marmeladă de Mere



Aroma îmbietoare de măr, **scorțișoară și vanilie** te transportă imaginar într-o livadă însorită. Gustul este memorabil, evocând amintiri frumoase din anii tinereții.

Ingredientele sunt accesibile, iar merele utilizate în această rețetă sunt chiar cele căzute pe pământ, cu ajutorul cărora vei obține **cea mai savuroasă marmeladă de mere**.

Pentru a descoperi ingredientele necesare preparării marmeladei de mere, consultă descrierea de mai jos. Pentru instrucțiuni detaliate și vizuale pas cu pas despre cum să prepari această delicatese, urmărește videoclipul atașat.

- 2,5-3 kg mere coapte să rezulte 1,5 kg de mere curățate
- 1 kg zahăr
- 2 pliculețe de zahăr vanilat (vanilinat)
- 1 baton de 10 cm de scorțișoară

1. Spală merele în două ape pentru a îndepărta orice urmă de pământ.
2. Curăță merele, îndepărtează părțile stricate și taie-le în bucăți mici.



3. Păstrează cojile bune și cotorul separat.
4. Pune merele curățate și bucățile de scorțișoară în oală, acoperă și lasă la foc mic.



5. Leagă cojile bune într-un tifon și pune-le peste mere în oală.
6. Lasă să fiarbă până merele și cojile devin moi.
7. Oprește focul și pasează merele până devin o pastă fină.



8. Adaugă zahăr vanilat și amestecă bine.
9. Adaugă un kilogram de zahăr la un kilogram și jumătate de mere, amestecă și lasă la foc mic timp de 30-40 minute până ce mixtura devine semitransparentă.
10. Verifică temperatura și asigură-te că ajunge la 105 grade Celsius.



11. Toarnă compoziția fierbinte în borcanele sterilizate și fierbinți, lăsând să se răcească complet și lent sub o păturică pentru 3 zile.

