

Gem de caise



Stiu ca ar fi trebuit sa va arat acest delicios gem de caise mai demult dar cum de-o luna (si mai bine) fac naveta intre bazinul din gradina (unde m-am balacit pana la epuizare alaturi de Bogdi ☺) si bucataria de vara mereu plina cu „de toate” din gradina..

...mi-a ramas destul de putin timp pentru a scoate din camera bunatatile pe care le-am pregatit de-a lungul verii..

Va prezint acum, asadar, primul **gem** din cele cateva cu care voi incerca sa va ademenesc in zilele urmatoare, gemul de caise, preferatul tuturor!!!!

Ingrediente:

- 1 kg caise
- 500 g zahar
- zeama de la 1/2 de lamaie

Sfat: daca caisele nu sunt dulci, mai puteti adauga zahar (dupa gust).

Mod de preparare:

Alegeti caise bine coapte, spalati-le rapid, scurgeti-le si rupeti-le in doua, indepartand samburii.

Puneti apoi intr-o oala (smaltuita), un strat de caise, unul de zahar si asa mai departe, pana se termina ingredientele. Adaugati zeama de lamaie si acoperiti.

Lasati sa stea, la loc racoros, pana a doua zi.

Se pune oala la foc mic si se lasa pana cand se topeste tot zaharul, dupa care se da la foc mai tare, amestecand mereu cu o lingura de lemn, ca sa nu se prinda de fund.

Se incearca daca e gata punand putina compozitie pe o farfurioara; daca nu lasa zeama imprejur este destul de legata.

Se da deoparte, se acopera cu un servet ud si se lasa sa se mai raceasca putin.

Borcanele se spala foarte bine, se sterg si se usuca in gura cuptorului. Cat sunt inca calde se toarna gemul in ele si se inchid ermetic. Se serveste cu maaaare pofta, oricum, oricand!!!!!!! ☐

Acum de-abia astept sa refac delicioasele „**Petit-Fours**” ☐