

Gem de caise



<http://savalaura.blogspot.com>

Stiu ca ar fi trebuit sa va arat acest delicios gem mai de mult, dar cum de-o luna (si mai bine) fac naveta intre bacinul din gradina (unde m-am balacit pana la epuizare alaturi de Bogdi :D) si bucataria de vara mereu plina cu „de toate” din gradina, mi-a ramas destul de putin timp pentru a scoate din camara 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 :P, gemul de caise, preferatul tuturor!!!!!!!!!!!!!!

Ingrediente:

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

Mod de preparare:

Se aleg caise bine coapte, se spala, se scurg si se rup in doua indepartand samburii. Se pun intr-o oala (smaltuita), un strat de caise, unul de zahar si asa mai departe, pana se termina ingrediente. Se adauga zeama de lamaie si se acopera. Se lasa 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 compositie 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 racoreasca putin. Borcanele se spala foarte bine, se sterg si se usuca in gura cuptorului. Cat sint 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**” ☺

P.S. Daca caisele nu sint dulci, mai puteti adauga zahar (dupa gust).