

## Gem de dovleac



Dovleacul este utilizat cel mai frecvent in placinte, dar acesta poate fi transformat cu succes si intr-un gem foarte gustos. Te-ai gandit vreodata la aceasta varianta? Incearca. Cu siguranta va fi o descoperire.

*Ingrediente:* 1 kg de dovleac curatat de coaja si seminte, 300 g de zahar, 2 linguri de suc de portocale, 1 lingura de suc de lamaie, un praf de sare, 1/2 pastaie de vanilie taiata pe lungime.

- Prepara dovleacul la aburi sau coace-l la cuptor pana ce devine moale.
- Dupa ce s-a gatit transforma-l intr-un piure cu ajutorul unui [blender de mana](#).
- Pune piureul de dovleac intr-o oala impreuna cu zaharul, sucul de portocale, sucul de lamaie, semintele si pastaia de vanilie.
- Prepara gemul la foc mediu, avand grija sa amesteci in permanenta pentru a preveni arderea acestuia.
- Cand gemul se ingroasa si capata o consistenta foarte apropiata de cea a unui jeleu, vei stii ca este gata.
- Pastreaza-l la rece timp de 1 luna.