

## Gem de prune cu scortisoara



Cand spunem prune si scortisoara deja ne miroase a vreme rece. Scortisoara pune in evidenta perfect aroma subtila a prunelor, dandu-le mai multa forta. Acest gem este perfect pentru zilele friguroase de iarna, intins peste o felie unsa in mod generos cu unt.

*Ingrediente:* 2 kg de prune, 2 kg de zahar, 2 linguri de scortisoara macinata, 1 lingura de suc de lamaie, un cub de unt.

- Taie prunele in bucati nu foarte marunte.
- Pune-le intr-o oala si adauga 200 de ml de apa.
- Dupa ce incep sa fiarba, lasa-le pe foc 10 minute pana ce se inmoaie.
- Adauga si zaharul, scortisoara macinata si sucul de lamaie. Micsoreaza flacara aragazului astfel incat amestecul sa nu fiarba. Dupa aproximativ 10 minute, vei observa ca zaharul s-a topit. In acel moment, creste intensitatea flacarii si lasa

gemul sa fiarba 5 minute. Verifica daca este gata, introducand o lingura rece in oala. Dupa ce o scoti, asteapta cateva secunde si apoi folosind un deget, trage o linie pe suprafata lingurii. Daca respectiva linie isi mentine forma, inseamna ca gemul este gata.

- Stinge aragazul si adauga untul. Lasa gemul sa se raceasca vreme de 15 minute si apoi pune-l in borcane. Sigileaza-le si pune-le la pastrare.