

Gem de dovleac cu portocale

written by Andreea



A treia idee de cadou foodie (dupa ciocolata de casa si mix de alune picante) cu ocazia Craciunului vine in aceasta postare invelita intr-un borcanel delicios. Initial mi-am dorit o dulceata de dovleac, dar ulterior am transformat-o intr-un gem mai gros si mai consistent, cu aroma discreta de portocale si scortisoara. Gemul asta, servit pe paine prajita sau pus in niste clatite, este genial! In plus, tine o perioada indelungata, il puteti savura si dupa perioada Sarbatorilor, astfel incat, daca prin luna ianuarie va apuca nostalgia Craciunului, aveti cu ce sa va alinati dorul :). Si daca faceti acest gem cadou, acelasi lucru sa-l spuneti si destinatarilor. Se vor bucura mult!



Ingrediente:

300 g pulpa dovleac

2 portocale bio mari (sau 3 mici)

2 lingurite suc lamaie

200 ml apa

250 g zahar

2 batoane scortisoara

1 pastaie vanilie

Intr-un bol puneti dovleacul tocat bucatele impreuna cu 100 g zahar, amestecati bine, lasati deoparte.

Spalati foarte bine portocalele cu un burete si apa calda, stergeti-le cu un prosop curat. Taiati portocalele in

jumatate, dupa care in felii subtiri. Puneti portocalele impreuna cu apa, sucul de lamaie si restul de zahar (150 g) intr-o craticioara si puneti pe foc. Lasati sa fiarba amestecul pana ce se formeaza o dulceata subtire, iar cantitatea de lichid a scazut mai mult de jumatate, dati craticioara deoparte.



Intr-o cratita puneti la fiert dovleacul din castron impreuna cu batoanele de scortisoara si lasati sa fiarba pana ce dovleacul se inmoaie. Cu ajutorul unui blender vertical pasati dovleacul pana ce obtineti un piure. Peste acest piure adaugati amestecul de portocale si amestecati bine. Â Desfaceti pastaia de vanilie si adaugati-o la amestecul de dovleac si portocale. Dati cratita pe foc si mai fierbeti pana ce obtineti un gem consistent. Indepartati batoanele de scortisoara si pastaia de vanilie.

Turnati gemul in borcane sterilizate, acoperiti-le imediat cu capacul lor si intoarceti borcanele cu fundul in sus pentru 10 minute.

Ca si idee de cadou pe borcanele reci lipiti batoane de scortisoara, felii de portocala uscate si stelute aurii. Faceti-le cadouri speciale celor pe care ii indragiti.



Enjoy!