



Flag-gasztró magazin: Kandírozott citrus karikák

2010 december 01. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Karikákra vágva, elkészítve és ezután darabolható, kockázható. Ideális a gyümölcs-kenyerekbe, kalácsokba, bonbonokba vagy édességekbe. Készíthetjük, citromból, zöld-citromból vagy narancsból.

Ha tudunk bio (kezeletlen héjú) gyümölcsöt venni, akkor könnyű a dolgunk, de ha nem, akkor alaposan tisztítsuk meg a héját.

Hozzávalók:

- 2 nagyobb narancs
- 2 citrom

- 20 dkg méz
- 40 dkg cukor
- 60 dkg víz
- pár csepp vanília kivonat vagy vanília rúd (el is hagyható)
- 1 mk (zöld-citromos) só



Tisztítsuk meg alaposan a gyümölcsöket, karikázzuk kb. 1 cm-es szeletekre, és magozzuk ki. A narancsból érdemes magnésküli verziót választani, a citromnál sajnos ez meg kell tenni. Tegyük fel egy edénybe annyi vízzel, ami bőven ellepi. Forraljuk szép lassan fel és főzzük 20 percet, kis energián.

Szűrjük le a gyümölcsöket, öblítsük le hideg vízzel, és tegyük fel újra bő vízben főzni, kis lángon. Ismét forraljuk fel, majd 20 perc csendes rottyogtatás. Szűrés és öblítés és újra főzzük fel. Összesen háromszor főzzük kis energián, 20 percet.

Ha kész a harmadik főzet, akkor szűrjük le, öblítsük le, és tegyük félre a gyümölcsöt.

Forraljuk fel a vizet, a mézet, a cukrot és a sót. Főzzük a szirupot 5 percet, ebbe tegyük bele a gyümölcsöt és főzzük egy órán keresztül kis energián.

Zárjuk le az energiát, és hagyjuk a szirupban kihűlni a gyümölcsöt. Ideális, ha a főzést este csináljuk, és egész éjjel hűl a szirupban.

Csepegtessük le alaposan, terítsük ki sütőpapírral takart sütőlapra. Szárítsuk ki meleg helyen (pl. szekrény teteje, de ha nincs ilyen lehetőségünk, akkor 80-100 C°-on a sütőben 70-80 perc alatt. Ilyenkor érdemes egy fakanállal kitámasztani a sütőajtót, hogy ne érje hirtelen nagy hő.)

A keletkezett szirupot ne öntsük ki, mert a hűtőbe eltéve, később kiválóan alkalmas habcsókák, krémek és sütemények ízesítésére.



A karikákat hagyhatjuk egyben vagy fel is kockáztathatjuk, és lefedett üvegben sokáig eláll. A szárazságát magunk állítjuk be, ha szárazabbat készítünk, azt felhasználás előtt áztassuk be egy kis időre.

Celofánba vagy egy aranyos kis üveg edénybe csomagolva nagyon szép és ízletes gasztró ajándékot tudunk készíteni.

Szerző: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló
