Flag-gasztro magazin: Kandírozott citrus karikák

2010 december 01. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

-
-
-

- 0

Értékelés kiválasztása
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 könny? 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 magnélküli verziót választani, a citromnál sajnos ez meg kell tenni.
Tegyük fel egy edénybe annyi vízzel, ami b?ven ellepi. Forraljuk szép lassan fel és f?zzük 20 percet, kis energián.
Sz?rjük le a gyümölcsöket, öblítsük le hideg vízzel, és tegyük fel újra b? vízben f?ni, kis lángon. Ismét forraljuk fel, majd 20 perc csendes rotyogtatás. Sz?rés és öblítés és újra f?zzük fel. Összesen háromszor f?zzük kis energián, 20 percet.
Ha kész a harmadik f?zet, akkor sz?rjük le, öblítsük le, és tegyük félre a gyümölcsöt.
Forraljuk fel a vizet, a mézet, a cukrot és a sót. F?zzük a szirupot 5 percet, ebbe tegyük bele a gyümölcsöt és f?zzük egy órán keresztül kis energián.
Zárjuk le az energiát, és hagyjuk a szirupban kih?lni a gyümölcsöt. Ideális, ha a f?zést este csináljuk, és egész éjjel h?l a szirupban.
Csepegtessük le alaposan, terítsük ki süt?papírral takart süt?lapra. Szárítsuk ki meleg helyen (pl. szekrény teteje, de ha nincs ilyen lehet?ségünk, akkor 80-100 C?-on a süt?ben 70-80 perc alatt. Ilyenkor érdemes egy fakanállal kitámasztani a süt?ajtót, hogy ne érje hirtelen nagy h?.)

A keletkezett szirupot ne öntsük ki, mert a h?t?be eltéve, és?bb kiválóan alkalmas habcsókok, krémek és sütemények ízesítésére.

A karikákat hagyhatjuk egyben vagy fel is kockázhatjuk, és lefedett üvegben sokáig eláll. A szárazságát magunk állítjuk be, ha szárazabbat készítünk, azt felhasználás el?tt áztassuk be egy kis id?re.

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

Szerz?: 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 gyalázatról tabumentesen
„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló