Appelsinkonfekt



Ingredienser

2 store appelsiner

Sukkerlake:
5 dl vann
375 g sukker

Pynt:
150 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Vask appelsinene godt. Skjær av det gule skallet på appelsinene og skjær det opp i ca 1 cm tykke strimler.

Ha appelsinskallet i en kjele med tykk bunn. Kok appelsinskallet tre ganger i vann (ha i vann og kok opp, hell av vannet, kok opp i nytt vann, hell av vannet og kok opp i nytt vann og hell av vannet).

Ha så vannet og sukkeret til sukkerlaken i kjelen og kok opp sammen med appelsinskallet. La dette småkoke i 2-3 timer. Vannet skal da nesten ha kokt inn helt og appelsinskallet skal være mykt, blankt og seigt av laken. Avkjøl og sett kjelen i kjøleskapet til neste dag.

Ta appelsinskallstrimlene fra hverandre og legg utover et kjøkkenhånkle. Appelsinskallet skal være klebrig og seigt å ta på. Ha bakepapir på et brett e.l. som passer i kjøleskapet. Smelt kokesjokoladen i en bolle over vannbad.

Dypp appelsinskallstrimlene en og en i den smeltede sjokoladen med en gaffel. Legg de så på bakepapiret. Sett brettet i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

"Appelsinkonfekten" holder seg god lenge dersom den oppbevares kjølig.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/appelsinkonfekt