Hjemmelagde seigmenn (Gelégodteri / Juleflesk)



Ingredienser

♥ 500 g sukker
♥ 1 dl vann
♥ 60 g gelatinpulver
♥ 1 dl kokende vann
♥ 12 gram sitronsyrepulver
♥ 10 dråper sitronessens (eller essens med annen smak)
♥ noen dråper gul konditorfarge (eller annen farge)

Pynt:
♥ 2 dl finkornet sukker (se tips)

Fremgangsmåte

Ha sukker og 1 dl vann i en kjele. Varm opp blandingen og la den koke i et par minutter slik at sukkeret løser seg opp helt. Ta kjelen av platen.

Rør ut gelatinpulveret i 1 dl kokende varmt vann. Ha gelatinen deretter straks i kjelen med sukkerlaken og rør så den blander seg godt. Bland deretter inn sitronsyrepulveret, og deretter sitronessens (eller essens med annen smak) og konditorfarge.

Hell geléblandingen i en firkantet form (20 x 20 cm) som er kledd med bakepapir. Avkjøl geléen i kjøleskapet, gjerne over natten, til geléen har stivnet helt.

Ha finkornet sukker i en skål. Løft geléen ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Del geléen deretter firkanter. Jeg synes det er lettest å bruke en god saks til dette. Vend de små gelébitene straks i finkornet sukker slik at de ikke blir klissete på utsiden. Det er et poeng at sukkeret er finkornet, slik at man unngår at det knaser for mye i sukker når man spiser godteriet.

Oppbevares kjølig i en tett boks eller glasskrukke.

Tips

♥ Ingrediensene kjøpes for det meste i vanlige matbutikker, men for å finne spesielle essenser og farger, må du nok gå til butikker som er spesialisert på kakeutstyr.

♥ Husk at du bør bruke finkornet sukker til å vende de ferdige gelébitene i, så du unngår at det knaser i sukker når du spiser gelégodteriet.

♥ Hjemmelagde seigmenn har god holdbarhet. Jeg liker å oppbevares geléen i bokser i kjøleskapet, men de tåler nok også fint å stå i romtemperatur. Og de kan gjerne has i cellofanposer og fraktes eller sendes i posten, hvis du vil gi noen en liten oppmerksomhet.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/hjemmelagde-seigmenn-gelegodteri-juleflesk