Tanghulu (Sukkerglaserte fruktspyd)



Ingredienser

Sukkerlake:
♥ 5 dl vann
♥ 10 dl sukker

Forslag til frukt og bær:
♥ 5 store jordbær
♥ 25 store blåbær
♥ 30 druer (15 blå og 15 grønne)
♥ 2 kiwi
♥ 3 klementiner

Fremgangsmåte

Rens frukt og bær, og tørk av dem med kjøkkenpapir så de er faste og tørre. Lag små fruktspyd ved å tre biter av frukt og bær på små grillspyd (se tips).

Ha vann og sukker i en kjele (den bør ikke være for vid, og den bør ha litt høye kanter, se tips). Legg et sukkertermometer i kjelen slik at du kan følge med på temperaturen.

Varm opp til sukkerlaken når kokepunktet. La sukkerlaken småkoke uten lokk til sukkerlaken når nøyaktig 150°C. Dette tar ca. 15 minutter, men tiden vil avhenge av hvor sterk varme du har på platen etc, så du er nødt til å sjekke temperaturen jevnlig. Ikke rør i sukkerlaken mens den småkoker og følg nøye med på den underveis i kokingen. Den ferdige sukkerlaken blir blank og lysebrun i fargen.

NB! Vær superforsiktig så du ikke får noe av sukkerlaken på fingrene, for dette blir veldig varmt!

Mens sukkerlaken koker, kan du lage klar en bolle med isvann.

Lag også klart et brett eller fat dekket med bakepapir som du kan legge fruktspydene på etter at de er dyppet i sukkerlaken.

Når sukkerlaken har nådd riktig temperatur, tas kjelen av platen.

Dypp fruktspydene i den varme sukkerlaken og deretter straks i isvannet. Du vil da se at sukkerlaken stivner umiddelbart og legger seg som et hardt, blankt skall rundt frukten.

Nyt de knasende deilige fruktspydene!

Tips

♥ Grillspyd fås kjøpt i de fleste matbutikkene. Jeg bruker grillspyd som er 20 cm lange.

♥ Det er lurt å bruke en kjele som ikke er så vid og som har høye kanter, slik at du får litt dybde i sukkerlaken for å dyppe fruktspydene i. Du kan også vende litt på kjelen og holde den litt på skrå slik at det blir lettere å dekke fruktspydene med laken.

♥ Tanghulu er best når sukkerglasuren rundt fruktbitene er tynt. Vær nokså rask når du dypper fruktspydene i sukkerlaken, og la de renne litt av seg over kjelen slik at du fjerner overflødig lake før du dypper spydene i isvannet.

♥ Det er veldig viktig at sukkerlaken har temperatur på 150°C når du dypper fruktspydene i laken. Du må ha et sukkertermometer i kjelen for å kunne vite at sukkerlaken er varm nok.

♥ Etter hvert som du dypper i fruktspydene, vil laken bli litt avkjølt og da vil sukkerlaken legge seg i et alt for tykt lag rundt frukten, og det er ikke godt. Du kan da sette kjelen tilbake på platen og varme opp sukkerlaken til den igjen holder 150°C.

♥ Når du er ferdig og skal vaske kjelen, vil sukkerlaken kunne stivne i kjelen og bli steinhard. Ha da kjelen under rennende, varmt vann, så vil du se at sukkerlaken gradvis smelter og løser seg opp.

♥ Tanghulu bør spises så nylaget som mulig. Dersom fruktspydene blir liggende for lenge, vil fruktsaften gjøre at sukkerglasuren smelter og blir bløt.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/tanghulu-sukkerglaserte-fruktspyd