

Caramel de portocale concentrat

[shashin type="photo" id="16799" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Acest caramel de portocale concentrat are multe, si delicioase :D, intrebuintari. Se poate folosi pentru uns si lipit fursecuri sau biscuiti, caz in care va sfatuiesc sa-l incalziti putin inainte, pentru a-l putea "manevra" mai usor. Puteti aroma si indulci creme (de branza, budinca, creme de lapte si amidon, creme de unt, etc.). Puteti unge blaturile unei prajituri sau tort, cum am facut aici: [Tort de pere cu caramel de alune](#). Il puteti manca intins pe paine (cu unt) alaturi de-o cana cu lapte. Voi decideti ☐

Ingrediente pentru un borcan:

- 4 portocale mari si 1 lamaie, din care trebuie sa rezulte 700 ml suc
- 650 g. zahar
- coaja rasa de la o portocala

Mod de preparare:

Se stoarce sucul citricelor. Se adauga zaharul, se amesteca bine si se lasa la fiert, la foc mic, timp de aproape 2 ore. In tot acest timp, se amesteca din cand in cand, luand totodata si spuma ce se formeaza deasupra. Dupa aproximativ o ora si jumatate de fiert, cine doreste poate sa strecoare siropul care deja are o tenta caramelizata. E inca subtire dar are o consistenta lipicioasa si fina.

Se adauga coaja rasa si se mai lasa la fiert inca vreun sfert de ora. Se toarna caramelul de portocale in borcane (borcanele trebuie neaparat sa fie uscate, curate/dezinfectate). Se inchid bine, iar cand sint aproape reci, se intorc cu gura in jos si se acopera cu o patura.

Caramelul are o aroma excelenta de portocale, este foarte dulce, are densitatea unei mieri de albine destul de groase dar care totusi curge. Mi-a iesit un borcan din asta mare, aproape plin

```
[shashin type="photo" id="16800,16801" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Reteta preluata de la [Maya](#)