

Caramel de portocale concentrat



Acest caramel de portocale concentrat are multe, si delicioase , 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 a unui 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:

Prima data, stoarcem sucul citricelor, apoi adaugam zaharul si amestecam bine.

Lasam la fiert, la foc mic, timp de aproape 2 ore, timp in care vom 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.

In continuare, adaugam coaja rasa si mai lasam la fiert inca vreun sfert de ora.

La final, turnam caramelul de portocale in borcane (borcanele trebuie neaparat sa fie uscate, curate/dezinfectate).

Borcanele se inchid bine, iar cand sunt 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:



Si ce v-as putea oare spune despre culoarea lui?! E greu de redat in cuvinte □ Va trebui sa il incercati ca sa vedeti!



Reteta preluata de la **Maya**