

Kandirana Korica Limuna Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 15 minuta

Vrijeme kuhanja : 20-30 minuta

Spremno za 45 minuta plus sušenje

Razina : Početnik

Sastojci:

- Korica limuna 100g
- Voda 1l
- Sol 4g
- Šećer 250g plus dodatni šećer za valjanje
- Glukoza 50g

Upute

1. Narežite koru limuna na tanke trake, profesionalni izraz za to je "narezati julienne". Ovaj put ostavite bijeli dio kore!
2. Napunite lonac s 500g vode, dodajte sol i korice limuna, pa zagrijte smjesu do vrenja. Kuhajte nekoliko minuta, procijedite i bacite vodu. Ovaj postupak se zove blanširanje.
3. Napravite sirup od 500g vode i 250g šećera. Kada sirup uzavre dodajte glukoza i korice limuna, pa kuhajte na laganoj vatri dok korica ne omekša.
4. Ocijedite korice dok se višak sirupa ne okapa. Uvaljajte korice limuna u kristal šećer što će je učiniti ljepšom, a i spriječiti će da se trakice lijepe jedna za drugu. Ostavite ih na sobnoj temperaturi nekoliko sati, a zatim ih spremite u posudu i čvrsto zatvorite.