Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook ВКонтакте: vk.com/opencook

Апельсиновые цукаты в темном шоколаде с морской солью

10 февраля 2016 14:40 · https://open-cook.ru/recipes/apelsinovye-tsukaty-v-temnom-shokolade-s-morskoj-solyu



О, эти апельсиновые цукаты были самыми популярными в декабре 2015 года. Они покорили всех, кто их пробовал, вызывая восторг и взрыв вкуса! На мой взгляд, это отличный вариант как для повседневного чаепития, так и для праздника! А уж если подарить такую прелесть, то сердечная благодарность вам обеспечена. Рецепт предельно прост и почти не требует вашего вмешательства, большую часть времени цукаты просто сохнут. Главное, уберечь их во время сушки от домашних, чтобы не скушали раньше времени :)

Примерно на 20-25 шт:

- 2 апельсина
- 1 стакан сахара
- 2 стакана воды
- 80-100 гр темного шоколада (я использовала 72%)
- 1 ч.л. морской соли
- пергаментная бумага

Сей прекрасный рецепт я нашла вот здесь.

Апельсины помыть и нарезать тонкими кружочками, затем разрезать их пополам.



В кастрюлю, желательно широкую, налить воды и добавить сахар. Довести до кипения. Положить в сироп апельсиновые дольки, дождаться пока сироп с ними закипит и уменьшить огонь до минимума. накрыть пергаментной бумагой, но не плотно. Готовить все это 1 час и 35 минут (можно и два часа), периодически помешивая.



Готовые апельсиновые дольки выложить на пергаментную бумагу (будет лучше, если сложить лист вдвое) и дать им подсохнуть часов 6 или оставить на ночь. Учтите, что времени для сушки может понадобиться больше, мои цукаты сохли почти сутки. Они должны получиться липкими и сочными, но не влажными.



Когда цукаты будут готовы, нужно растопить шоколад на водяной бане. Для этого поломать шоколад на небольшие кусочки и сложить в миску или маленькую кастрюлю. В кастрюльку побольше налить немного воды и довести до кипения. Сверху установить миску или кастрюльку с шоколадом и на среднем огне растопить. Вода нижней кастрюли не должна касаться дна верхней. У меня таких кастрюль нет, поэтому я просто нагреваю в чайнике немного воды, снимаю крышку, ставлю сверху сито (небольшой дуршлаг тоже подойдет), а на него миску с шоколадом. 5 минут и все готово.

Теперь нужно каждую апельсиновую дольку окунуть в растопленный шоколад до половины и посыпать морской солью. Выложить дольки в шоколаде на пергаментную бумагу.





Дождаться пока застынет шоколад.



Теперь можно сложить цукаты в красивую коробку или пакет.



В закрытом пакете или жестяной коробке цукаты прекрасно продержались две недели. Дольше они не пролежали, так как были с удовольствием съедены.



Сочетание сладких апельсиновых долек, темного шоколада и морской соли потрясающее! Чудесно подходит к чашечке кофе или кружечке чая. Так же эти апельсиновые цукаты станут хорошей закуской к алкоголю, как к бокалу легкого игристого, так и к хорошему коньяку.





Приятного аппетита!

Комментарии: 3



Татьяна # 19:49 26.04.2016

Очень вкусно, только сопли дольки сутки, если меньше, то были сырыми



Евгения # 20:19 13.12.2017

Анна! Это вкуснее вкусного !!



Любовь # 09:11 18.12.2018

Пользуюсь этим рецептом не первый год)