UŠEĆERENE JABUKE

SASTOJCI

* 8 jabuka
* 400 g šećera
* 170 g meda
* 170 ml vode
* žličica crvene prehrambene boje (tekuće)

PRIPREMA

1. Jabuke operite i posušite. Izvadite im peteljke. Pripremite 8 štapića (možete koristiti drvene štapiće za ražnjiće, štapiće za pops-e ili obične drvene grančice poput mene).
2. Štapiće za koje ste se odlučili probodite kroz jabuku (do dna, ali pazite da ne probodete dno jabuke).
3. Jabuke spremite u hladnjak. Primjetila sam da se karamelizirani šećer bolje prima kada su jabuke hladnije.
4. Pripremite lim za pečenje na koji postavite papir za pečenje. Papir dobro namastite (u protivnom će vam se karamel s jabuka zalijepiti).
5. Sve sastojke (šećer, voda, med i boja) stavite u lonac s debljim dnom. Neka vam lonac bude manje veličine kako bi lakše uronili jabuke (ja koristim onaj promjera 17 centimetara).
6. Upalite srednje jaku vatru, promiješajte sastojke samo na početku, kasnije ne miješajte.
7. Voda vam treba ispariti, a smjesa postati gusta. Za ovo vam treba otprilike 25 minuta, odnosno dok vam temepratura smjese ne bude 54 stupnja. Ja koristim termometar za hranu, ako ga nemate vodite se minutama i izgledom smjese.
8. Jabuke izvadite iz hladnjaka, držite ih za štapić. Lonac nakrivite jednom rukom, a drugom uronite cijelu jabuku pa je brzim pokretima vrtite dok se cijela ne obloži rastopljenim šećerom.
9. Malo je ocijedite držeći je nad loncem pa je prebacite na namašćen papir za pečenje. Ušećerenu jabuku držite samo za štapić dok je topla.
10. Ponovite jednako s preostalim jabukama.
11. Nakon nekoliko minuta vaše su jabuke spremne za korištenje.

<https://www.youtube.com/watch?v=yXEDCxksNVg>

<https://www.youtube.com/watch?v=TQpHKCKQkQU>