

Đumbirele :)

Fine zimske karamele s aromom đumbira. Oprez: napasti je teško odoljeti! :D



Sastojci:

Za 20ak karamela:

- 1 korijen đumbira
- 2 dl nerafiniranog šećera
- 1,5 dl slatkog vrhnja (30% m.m.)
- 2 žlice meda (ovdje cvjetnog)
- malo cimeta
- malo ulja za premazivanje kalupa (ovdje sezamovog)

Priprema:

1.

Ogulite korijen đumbira (cca 200 g ili veličine cca 4 veća oraha) i narežite ga na tanje ploškice (1-2 mm). Kuhajte ga 15ak min u 1 dl vode (povremeno promiješajte jer vode je malo). Dobiveni čaj ocijedite, nekoliko komadića đumbira nasjeckajte na kockice, a preostali đumbir iskoristite po želji (ja sam ga zalila medom pa ga dodajem u čaj).

2.

Šećer, vrhnje, med, dobiveni čaj od đumbira i malo cimeta miješajte na vatri dok se ne otopi. Kad zakuha, smanjite vatru (toliko da kuha, ali da vam ne iskipi) te, uz povremeno miješanje, kuhajte 45-50 min. Pred kraj, kad se masa malo zgusne, miješajte češće da vam ne zagori.

3.

Kalupe (ovdje silikonski kalupi za led) tanko premažite uljem te u njih rasporedite kuhanu masu. Masa bi vam trebala biti nešto gušća nego na početku, ali još uvijek tekuća. Najlakše ćete provjeriti da li je dovoljno gusta tako da kapnete kapljicu-2 u posudu s hladnom vodom. Ako se napravi kuglica (koja na opip bude poput kupovne meke karamele), dovoljno ste kuhali.

4.

U svaku karamelu odmah utisnite kockicu-2 kuhanog đumbira.

Napomene: Kad karamele očvrstnu, izvadite ih iz kalupa i držite na hladnom. Meni su se malo ljepile za tanjur (mada su bile čvrste) pa sam ih stavila na pek papir. Koristila sam smeđi šećer Billington's Demerara. Ako nemate silikonski kalup, možete na nauljen pek papir masu rasporediti u male *palačinke* promjera 2-3 cm. Kada se malo stisnu (ne čekajte da sasvim otvrdnu), u sredinu svake stavite komadić đumbira i uvijte ih u valjčiće. Recept je napisan 27.01.2010.