Jablkový sýr od Vilemíny

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 6

- citrón 1 ks
- cukr krupice 560 g
- jabka 750 g
- mandle 140 g
- voda 200 ml
- skořice 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Cukr s vodou dáme vařit, až vytvoří hustý sirup, který ulpívá na stěnách, dělá velké bubliny a mezi prsty tvoří nitku, která se netrhá: tu zkusíme tak, že omočíme vařečku v horkém cukru, olízneme bříško palce a ukazováčku, ťukneme na vařečku a prsty rychle stiskneme a opatrně roztáhneme, vzniklá nitka by měla chvíli vydržet. Je důležité svařit cukr hodně, jinak sýr nebude tuhnout. Mezitím si připravíme 3/4 kg oloupaných a pokrájených jablek. Krájím je hvězdičkou a ještě trochu posekám. Do svařeného cukru nasypeme jablka a šťávu z celého citrónu a vaříme, až se vytvoří hustá kaše. Ochutíme ji např. skořicí. Přimícháme celé mandle (nebo ořechy) a nudličky citrónové kůry. Na papíru na pečení vytvoříme základ budoucích válečků, které jen lehce zakryjeme a necháme 2-3 týdny sušit. Po několika dnech vždy obrátíme, zformujeme. Nakonec můžeme obalit v cukru. Krájíme na kolečka 1/2 cm silná.