

Kandovaná pomerančová (citronová) kůra

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Pomerančová kůra 1 ks
- Cukr krupice 1 ks
- Voda 1 ks
- Med 1 ks
- Kyselina citronová 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Je mnoho způsobů, jak si doma udělat kandovanou pomerančovou nebo citronovou kůru na mlsání nebo do moučníků. Co budeme potřebovat vždy: kůra, cukr krupice, voda, a to v množství - kůra z jednoho oloupaného pomeranče, 100 gramů cukru a 100 ml vody.

Nejlepší je chemicky neošetřený pomeranč, který dobře vydrbeme kartáčkem a omyjeme pod tekoucí vodou. Z vody a cukru svaříme cukerný rozvar, do kterého můžeme přidat špetku kyseliny citronové (působí jako konzervant) a lžičku medu (ten zabrání tomu, aby cukr na kůře zpět nekrytalizoval a nedělal na ní bílý film).

Pokud nemáme bio pomeranč, kůru dáme do sklenice, zalijeme vodou a necháme louhovat 24 hodin. Pak vodu vylijeme, opět kůru zalijeme vodou a tento proces opakujeme třikrát. Pak kůru necháme okapat, nakrájíme na nudličky, které vaříme na mírném ohni v cukerném rozvaru cca 40 minut, dokud se nám voda téměř neodpaří.

Nudličky kůry necháme rozložené na mřížce oschnout cca 24 hodin a buď je potom pokrájíme na

kostičky, které dáme do sklenice s uzávěrem a skladujeme v chladnu nebo můžeme nechat nudličky, namáčet je do čokolády (není nutná) a použít jako pamlsek.

Další možnost kandování je ta, že si uděláme rozvar, do kterého vložíme nudličky kůry, které v rozvaru vaříme 30 minut, pak kůru odstavíme, kůru ve zbylém neodpařeném rozvaru ponecháme do druhého dne marinovat, občas promícháme, pak vyjmeme a necháme na mřížce oschnout.

Takto můžeme kandovat i celé slabší plátky pomeranče i s dužinou, ale dáваме pozor na to, abychom mícháním neponičili jejich středy. Poté můžeme oschlé plátky pocákat čokoládou.

Nejrychlejší kandovaná kůra na mlsání je z pomeranče s chemicky neošetřenou kůrou, která se nakrájí na nudličky, povaří se krátce ve vodě, pak se scedí a nechá vystydnout. Proces opakujeme třikrát. Poslední krátké povaření se provádí v cukerném rozvaru, pak nudličky osušíme na plátěném ubrousku a polovinu každé nudličky obalíme v cukru krupici, polovinu v čokoládové polevě, necháme zatuhnout a podáváme.

Kandovat v rozvaru z cukru krupice, vody, kyseliny citronové a medu můžeme i zralé, ale pevné ovoce, jako jsou například hrušky, jablka, švestky, meruňky... S tím, že doba vaření je podstatně kratší.