

Kandirana korica limuna



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** korica limuna
- **400 g** šecera
- **2** vanil šecera
- **200 g** vode

Za posipanje/valjanje:

- **150 g** šecera

Priprema

Odvojiti koru limuna isecenog na pola i seci trake širine 3-5 mm. Ovako isecene korice prelitati hladnom vodom. Kuvanje korica ponoviti 6-7 puta da sva gorcina iz njih izađe: kuvati u hladnoj vodi dok ne provri, prosuti vodu, ponavljati postupak i svaki put sipati hladnu vodu.

Pomešati šecer i vodu, dodati vanilin šecer, spustiti korice i kuvati dok skoro sva voda ne ispari-da se korice ušpinuju (a opet ne suviše gusto da se ukuvan šecer razvlaci).

Na pleh sa pek papirom rasporediti kristal šecer, pa vruće ušpinovane korice vaditi viljuškom, rastresti da se svaka korica uvalja dobro u šecer.

Ostaviti da se dobro osuše na plehu, najmanje 4-5 dana. Suve korice složiti u staklenu teglu i poklopiti. Šecer na

kome su se sušile je primio fini miris limuna i može se koristiti kao dodatak kolacima.

Savet

Ovako spremljene korice se koriste u kolaima, pitama, kremovima, kompotima, tortama i za dekoraciju. Mogu se koristiti cele, izlomljene u komadiće ili mlevene u "secku".