

Υπέροχη Τούρτα σοκομπανάνα με τραγανή μαρέγκα απο την Αργυρώ!!!

Ίσως όχι η πιο εύκολη συνταγή, αλλά σίγουρα είναι εντυπωσιακή στην όψη και ξετρελαίνει όσους τη δοκιμάσουν.

Υλικά

Για τη μαρέγκα κακάο

2 ασπράδια από μεγάλα αυγά

80 γραμμ. ζάχαρη

20 γραμμ. κακάο

50 γραμμ. ζάχαρη άχνη

Για την κρέμα σοκολάτας

300 γραμμ. σοκολάτα κουβερτούρα ψιλοκομμένη

400 ml κρέμα γάλακτος

2 κ.σ. λικέρ μπανάνα ή άλλο λικέρ

Για την κρέμα μπανάνας

200 γραμμ. μπανάνες

30 γραμμ. ζάχαρη

1 κ.σ. χυμός λεμονιού

2 κ.γλ. ζελατίνα σε σκόνη

200 ml κρέμα γάλακτος

Εκτέλεση

Για την μαρέγκα:

Βάζουμε στον κάδο του μίξερ τα ασπράδια και τα χτυπάμε μέχρι να σχηματίσουν απαλές κορυφές. Τότε βροχηδόν ρίχνουμε τη ζάχαρη συνεχίζοντας το χτύπημα μέχρι να γυαλίσει και να σφίξει η μαρέγκα. Κοσκινίζουμε μέσα το κακάο και την άχνη και με σπάτουλα απαλά ενσωματώνουμε τα υλικά στο μείγμα. Σε λαμαρίνα απλώνουμε λαδόκολλα. Βάζουμε την μαρέγκα σε κορνέ ή με ένα

κουτάλι δίνουμε σχήμα δίσκου με διάμετρο 20 εκ.(φτιάχνουμε 2 δίσκους μαρέγκας). Ψήνουμε τη μαρέγκα στους 100οC για περίπου 1 ώρα, έως ότου στεγνώσει καλά. Την αφήνουμε να κρυώσει.

Για την κρέμα σοκολάτας:

Λιώνουμε τη σοκολάτα σε μπεν μαρί. Την αφήνουμε να χλιαρύνει αρκετά. Χτυπάμε την κρέμα με μίξερ χειρός σε παχύρρευστη μορφή. Ρίχνουμε 2 κουταλιές κρέμα στην κρύα (θερμοκρασία δωματίου) πλέον σοκολάτα και με κουτάλι απαλά ανακατεύουμε. Προσθέτουμε το λικέρ και την υπόλοιπη κρέμα. Απαλά ανακατεύουμε το μείγμα.

Για την κρέμα μπανάνας:

Βάζουμε τη ζελατίνα σε μπολάκι και προσθέτουμε 2 κ.σ. νερό. Αφήνουμε 2΄-3΄ να φουσκώσει. Τη βάζουμε πάνω σε μπρίκι με νερό που βράζει και την αφήνουμε 1΄-2΄ να λιώσει. Πολτοποιούμε τις μπανάνες στο μίξερ, προσθέτουμε χυμό και ζάχαρη. Ρίχνουμε, πάντα ανακατεύοντας, τη ζελατίνα. Χτυπάμε την κρέμα σε παχύρρευστη μορφή και την προσθέτουμε στο μείγμα μπανάνας. Ανακατεύουμε με σύρμα. Για τη συναρμολόγηση: Χρησιμοποιούμε μία φόρμα δαχτυλίδι 20 εκ. για να στήσουμε την τούρτα. Βάζουμε τον ένα δίσκο στην φόρμα σαν βάση. Ρίχνουμε μία στρώση την κρέμα σοκολάτας. Σκεπάζουμε με το δεύτερο δίσκο μαρέγκας. Καλύπτουμε με μία στρώση κρέμα μπανάνας. Παγώνουμε την τούρτα για 5 ώρες, να σφίξει. Αφήνουμε 10΄ σε θερμοκρασία δωματίου την τούρτα και σερβίρουμε.

<http://www.argiro.gr/Recipe/τούρτα-σοκοπανάνα-ε-τραγανή-μαρέγκα>

Crème brûlée πορτοκαλιού απο

την Αργυρώ!! Απίθανο και εντυπωσιακό επιδόρπιο που μοσχοβολάει πορτοκάλι!

www.argiro.gr/.../creme-brûlée-πορτοκαλιού-με-κρέμα-γάλακτος-νουνο...

Υλικά

- 6 μεγάλοι κρόκοι αυγών ολόφρεσκων
- 1/3 φλ. τσαγιού ζάχαρη
- 2 φλ. τσαγιού κρέμα γάλακτος
- 2 κ.γλ. ξύσμα πορτοκαλιού (βιολογικό)
- 3 κ.σ. λικέρ πορτοκάλι

Εκτέλεση

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 150ο C στις αντιστάσεις. Χρειαζόμαστε 6 πυρίμαχα ατομικά μπολάκια για crème brûlée. Χτυπάμε τους κρόκους με τη ζάχαρη στο μίξερ για 6'-7', μέχρι να πάρουν αχνό κίτρινο χρώμα και να γίνουν σαν κρέμα. Προσθέτουμε (πάντα χτυπώντας) την κρέμα γάλακτος, το ξύσμα και το λικέρ. Τοποθετούμε στο ταψί του φούρνου τα πυρίμαχα μπολάκια. Ισομοιράζουμε την κρέμα στα ραμεκέν. Τοποθετούμε το ταψί στο φούρνο. Προσθέτουμε βραστό νερό στο ταψί, μέχρι να καλύπτει τη μέση των πυρίμαχων. Ψήνουμε για περίπου 40', μέχρι η μέση της κρέμας όταν αγγίζουμε να τρέμει μεν ελαφρά, αλλά να μην υποχωρεί. Βγάζουμε τα πυρίμαχα με την κρέμα από το μπεν μαρί (ταψί με νερό). Αφήνουμε να κρυώσουν σε θερμοκρασία δωματίου. Έπειτα τα τοποθετούμε στο ψυγείο για 2 ώρες το λιγότερο (και μέχρι 3 ημέρες). Όταν πρόκειται να σερβίρουμε πασπαλίζουμε κάθε crème brûlée με 1 κ.σ. ζάχαρη (κατά προτίμηση καστανή, караμελώνει καλύτερα) και καίμε με φλόγιστρο, ή αν δεν έχουμε φλόγιστρο, τα τοποθετούμε κάτω από δυνατό γκριλ με ανοιχτή την πόρτα του φούρνου για λίγα λεπτά, μέχρι να σχηματιστούν φουσαλίδες στη ζάχαρη.

μερίδες 6

Χρόνος Προετοιμασίας 10 λεπτά

Χρόνος ψύξης 120 λεπτά

Χρόνος ψησίματος 40 λεπτά

Μους λεμόνι από τον Γαστρονόμο!!!

Συνταγή Στέλιος Παρλιάρος

Φωτογραφίες Άλκης Καλούδης

Επιδόρπιο ελαφρύ με μόλις 70 θερμίδες ανά μερίδα.

Υλικά

3 αυγά, κατά προτίμηση βιολογικά

120 γρ. ζάχαρη

10 γρ. ζελατίνη σε φύλλα

χυμός και ξύσμα από 2 λεμόνια ακέρωτα και κατά προτίμηση βιολογικά

300 γρ. γιαούρτι στραγγιστό 2% λιπαρά

Μερίδες 12

Προετοιμασία 1 ώρα Αναμονή τουλάχιστον 2 ώρες

Διαδικασία

Χωρίζουμε τους κρόκους από τα ασπράδια. Χτυπάμε τα ασπράδια με το 1/3 της ζάχαρης (40 γρ.) στη μεσαία ταχύτητα του μίξερ, με το σύρμα, έως ότου γίνουν μαρέγκα. Μεταφέρουμε τη μαρέγκα σε ένα άλλο σκεύος και χτυπάμε στο μίξερ, στη μεσαία ταχύτητα, με το σύρμα, τους κρόκους με την υπόλοιπη ζάχαρη (80 γρ.), έως ότου ασπρίσουν και αφρατέψουν.

Μαλακώνουμε τη ζελατίνη βυθίζοντάς τη για 1 – 2 λεπτά σε ένα

μπολ με κρύο νερό. Τη στύβουμε και τη λιώνουμε σε 2 – 3 κουταλιές ζεστό νερό. Ρίχνουμε μέσα στον κάδο του μίξερ σιγά-σιγά το χυμό, το ξύσμα λεμονιού και τη διαλυμένη ζελατίνη. Χτυπάμε για λίγο ακόμη, σταματάμε το μίξερ και προσθέτουμε το γιαούρτι, ανακατεύοντας απαλά με μια μαρίζ (εύκαμπτη σπάτουλα από σιλικόνη ή πλαστικό). Τέλος, ενσωματώνουμε με τον ίδιο τρόπο τη μαρέγκα. Μοιράζουμε τη μους σε ποτήρια και την αφήνουμε στο ψυγείο, για τουλάχιστον 2 ώρες, να κρυώσει, προτού σερβίρουμε.

<http://www.glykesistories.gr/sintages/3253/Mous-lemoni>

Μπαβαρουάζ με λεμόνι από τον αγαπημένο Στέλιο Παρλιάρo και τον Γαστρονόμο!!!

<http://www.gastronomos.gr/search?query=Παρλιάρo>

Συνταγή Στέλιος Παρλιάρo

Φωτογραφίες Άλκης Καλούδης

Μια απαλή και λεία κρεμούλα είναι η μπαβαρουάζ και γίνεται με κρεμ ανγκλέζ και ζελατίνη. Εδώ την δοκιμάζουμε στην λεμονίζουσα εκδοχή της, κάτω από ένα βουνό αφράτης μαρέγκας.

Υλικά

Για την κρεμ ανγκλέζ

250 γρ. γάλα φρέσκο, πλήρες

250 γρ. κρέμα γάλακτος 35 – 36% λιπαρά

150 γρ. ζάχαρη

6 κρόκοι αυγών μεσαίου μεγέθους

3 ξύλα κανέλας

το ξύσμα από 2 ακέρωτα λεμόνια

Για την μπαβαρουάζ

χυμός από 1 λεμόνι

10 γρ. φύλλα ζελατίνης (2 φύλλα των 5 γρ. ή περισσότερα μικρότερου βάρους)

200 γρ. κρέμα γάλακτος 35 – 36% λιπαρά, χτυπημένη στον κάδο του μίξερ με το σύρμα μέχρι να γίνει παχύρρευστη σαν γιαούρτι

200 γρ. γιαούρτι στραγγιστό, πλήρες (10% λιπαρά)

Για τη μαρέγκα της επικάλυψης (προαιρετική)

5 ασπράδια αυγών (150 γρ.), κατά προτίμηση βιολογικών

300 γρ. ζάχαρη

Μερίδες 10

Προετοιμασία 50΄ περίπου Αναμονή 3 – 4 ώρες στο ψυγείο

Διαδικασία Κρεμ ανγκλέζ: Σε μια μικρή κατσαρόλα βάζουμε το γάλα, την κρέμα γάλακτος, τα ξυλάκια κανέλας και το ξύσμα λεμονιού. Σε ένα μεγάλο μπολ χτυπάμε ελαφρώς με τον αυγοδάρτη τους κρόκους, προσθέτουμε τη ζάχαρη και ανακατεύουμε καλά. Ρίχνουμε λίγο από το μείγμα γάλακτος – κρέμας γάλακτος στο μπολ με τα αυγά και τη ζάχαρη και ανακατεύουμε. Αδειάζουμε αυτό το μείγμα πίσω στην κατσαρόλα και τη βάζουμε στη φωτιά. Ανακατεύουμε συνεχώς με μια κουτάλα, μέχρι η θερμοκρασία του μείγματος να φτάσει στους 84° – 85° C, δηλαδή λίγο πριν αρχίσει να κοχλάζει. Αποσύρουμε αμέσως από τη φωτιά, γιατί πάνω από αυτήν τη θερμοκρασία θα ψηθεί ο κρόκος και θα «κόψει» η κρέμα. Αδειάζουμε σε άλλο σκεύος, για να μη μείνει στη ζεστή κατσαρόλα και ψηθεί περισσότερο το αυγό.

Μπαβαρουάζ: Μουλιάζουμε τα φύλλα ζελατίνης σε ένα μπολ με κρύο νερό για 2 – 3 λεπτά, ώστε να μαλακώσουν. Αφαιρούμε τα ξύλα κανέλας από την κρεμ ανγκλέζ, στύβουμε με τα χέρια τα φύλλα ζελατίνης, αφού μαλακώσουν, και τα προσθέτουμε στη ζεστή κρέμα, ανακατεύοντας για να λιώσουν εντελώς. Συνεχίζουμε το ανακάτεμα μέχρι η θερμοκρασία της κρέμας να πέσει κάτω από τους 35° C (αν δεν έχουμε θερμόμετρο ζαχαροπλαστικής, ελέγχουμε με το δάχτυλο – πρέπει να την αισθανόμαστε χλιαρή). Τότε ενσωματώνουμε σταδιακά το χυμό λεμονιού, την παχύρρευστη κρέμα γάλακτος και το γιαούρτι, ανακατεύοντας απαλά.

Αδειάζουμε την κρέμα σε ένα βαθύ μπολ ή φόρμα της αρεσκείας μας και την αφήνουμε στο ψυγείο για 3 – 4 ώρες μέχρι να στερεοποιηθεί.

Μαρέγκα: Μόλις η μπαβαρουάζ έχει κρυώσει καλά, ξεκινάμε να φτιάχνουμε μια ελβετική μαρέγκα. Αυτή γίνεται σε μπεν μαρί και είναι πιο σταθερή, ιδανική για επικαλύψεις. Βάζουμε τα ασπράδια μαζί με τη ζάχαρη σε ένα ανοξείδωτο μπολ, το οποίο στερεώνουμε πάνω από μια κατσαρόλα με νερό που βράζει. Χτυπάμε με ένα σύρμα έως ότου το μείγμα ασπρίσει ελαφρώς και γίνει σαν παχύρρευστο σιρόπι, το οποίο αισθανόμαστε στο δάχτυλό μας καυτό. Το αδειάζουμε τότε στον κάδο του μίξερ και το χτυπάμε για 15 λεπτά με το σύρμα, σε χαμηλή ταχύτητα, έως ότου γίνει μια σφιχτή μαρέγκα. Με ένα κουτάλι παίρνουμε κουταλιές από τη μαρέγκα και γαρνίρουμε την επιφάνεια της μπαβαρουάζ. Αν θέλουμε, την καψαλίζουμε ελαφρώς με ένα φλόγιστρο.

Κρέμα καραμελέ με μεθυσμένες φράουλες από την Αργυρώ!

Ίσως από τα πιο αγαπημένα γλυκά. Τρεμουλιαστή κρέμα με καραμέλα. Ο συνδυασμός με τις φράουλες είναι απλά τέλειος!

Υλικά

Για την καραμέλα:

3/4 φλ. τσαγιού ζάχαρη

1/2 φλ. τσαγιού νερό

Για την κρέμα:

300 γραμμ. (1 συσκευασία) κρέμα γάλακτος

1 $\frac{3}{4}$ φλ. τσαγιού γάλα

6 αυγά

1 μπαστουνάκι βανίλια

1/2 φλ. τσαγιού ζάχαρη

Για τις μεθυσμένες φράουλες:

250 γραμμ. φράουλες

6 κ.σ. ζάχαρη 6 κ.σ. κονιάκ

Εκτέλεση

Για την καραμέλα: Βάζουμε σε κατσαρολάκι τη ζάχαρη και το νερό σε μέτρια φωτιά. Ανακατεύουμε καλά να λιώσει η ζάχαρη. Μόλις πάρει βράση σταματάμε το ανακάτεμα. Αφήνουμε το σιρόπι να βράζει μέχρι να γίνει καραμέλα, περίπου 8'. Θα το καταλάβετε γιατί θα αλλάξει χρώμα (θα σκουρύνει) και θα πυκνώσει. Αποσύρουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και την αφήνουμε μέχρι να σταματήσει να κοχλάζει. Την αδειάζουμε σε φόρμα (λεία χωρίς σχέδια) με τρύπα στη μέση.

Για την κρέμα: Σχίζουμε κατά μήκος τη βανίλια. Βάζουμε την κρέμα, το γάλα και τη βανίλια σε κατσαρόλα, σε μέτρια φωτιά, να πάρουν βράση. Σε μπουλ χτυπάμε με σύρμα τα αυγά με την (1/2 φλ. τσαγιού) ζάχαρη να ενωθούν. Βγάζουμε τη βανίλια από το γάλα και με το μαχαίρι αφαιρούμε τον καρπό της. Τον ρίχνουμε στο γάλα και πετάμε το μπαστουνάκι. Λίγο λίγο ρίχνουμε το βραστό γάλα στα αυγά, πάντα ανακατεύοντας με το σύρμα. Αδειάζουμε την αραιή κρέμα μέσα στη φόρμα με την καραμέλα. Με προσοχή, γιατί καίει, βάζουμε τη φόρμα μέσα σε ταψί. Ρίχνουμε βραστό νερό, να καλύπτει περίπου τα 3/4 της φόρμας (μπεν μαρί φούρνου). Ψήνουμε την κρέμα στους 160°C στις αντιστάσεις στην τελευταία σχάρα σε καλά προθερμασμένο φούρνο για 40'-45', έως ότου σφίξει. Τη βγάζουμε από το μπεν μαρί και την αφήνουμε να κρυώσει. Τη βάζουμε στο ψυγείο να παγώσει. Στο μεταξύ κόβουμε τις φράουλες στα τέσσερα και προσθέτουμε το κονιάκ και τη ζάχαρη. Τις ανακατεύουμε καλά και τις παγώνουμε στο ψυγείο. Με

μαχαιράκι προσεκτικά ξεκολλάμε τα τοιχώματα της κρέμας. Αναποδογυρίζουμε την κρέμα καραμελέ σε πιατέλα και γεμίζουμε την τρύπα με τις μεθυσμένες φράουλες.

μερίδες 8

Χρόνος Προετοιμασίας 15 λεπτά

Χρόνος ψησίματος 45 λεπτά

<http://www.argiro.gr/recipes/κρέα-καραελέ-ε->

Φιρίκι γλυκό του κουταλιού από την Μπέττυ και το 'Taste of Life by Betty»!!

Υλικά :

20-25 φιρίκια (καθαρισμένα 1400 γρ. περίπου)

1 κιλό ζάχαρη

4 ποτήρια νερό (κλασικό νεροπότηρο)

3 βανίλιες

50 γρ. ασπρισμένα , ολόκληρα αμύγδαλα

Λεμόνι και αλάτι για το καθάρισμα

Εκτέλεση :

Πλένουμε και καθαρίζουμε τα φιρίκια από τη σάρκα τους και από τα κουκούτσια με τη βοήθεια μαχαιριού και του ειδικού

εργαλείου. Γεμίζουμε μια λεκάνη με νερό , λίγο αλάτι και χυμό ενός λεμονιού και κάθε φιρίκι που καθαρίζουμε το ρίχνουμε μέσα. Όταν τα καθαρίσουμε όλα , τα αφήνουμε για 15-20 λεπτά και μετά τα ξεπλένουμε πολύ καλά και τα σουρώνουμε...

Σε μεγάλη και βαθιά κατσαρόλα βάζουμε το νερό και τη ζάχαρη . Ανάβουμε το μάτι της κουζίνας στο δυνατό και όταν λιώσει η ζάχαρη και φαίνεται ότι αρχίζει να παίρνει βράσεις ρίχνουμε μέσα τα στεγνά πλέον φιρίκια ένα-ένα. Όταν τα έχουμε ρίξει όλα , χαμηλώνουμε λίγο (τη θέλουμε μέτρια προς δυνατή) τη φωτιά και τα αφήνουμε να βράσουν για περίπου 50 λεπτά με μία ώρα...Κάπου κάπου ανακατεύουμε προσεκτικά.. Τέλος κλείνουμε το μάτι της κουζίνας , αποσύρουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και σκεπάζουμε το γλυκό με μια πετσέτα. Την επόμενη μέρα , βάζουμε πάλι το γλυκό να πάρει λίγες βράσεις για να δέσει το σιρόπι. Βράζουμε λοιπόν για 10 περίπου λεπτά. Στις τελευταίες βράσεις , ρίχνουμε τις βανίλιες και τα αспρισμένα αμύγδαλα. Το γλυκό μας είναι έτοιμο... Όταν κρυώσει το μεταφέρουμε σε καθαρό , γυάλινο βάζο.

Καλή επιτυχία...

<http://tasteoflife.com.gr/index.php/paradosiaka-glyka/-1097-firiki-glyko-koytalioy>

Μοσχομυριστή μαρμελάδα λεμόνι από το Chefoulis.gr!!

από Άννα

Κατηγορία: Γλυκά

Προετοιμασία: 120 λεπτά

Μαγείρεμα: 30 λεπτά

Υλικά

Λεμόνια 2 κιλά (έντονα κίτρινα)

Ζάχαρη 2 κιλά

Νερό 3 φλυτζάνια

Οδηγίες

Πλένουμε τα λεμόνια πολύ καλά . Ξύνουμε με τον λεπτό τρίφτη την κίτρινη φλούδα των λεμονιών. Τα στύβουμε για να φύγουν οι χυμοί τους. Κόβουμε τις φλούδες τους σε μικρά κυβάκια. Σε μια κατσαρόλα βάζουμε την ζάχαρη και τις φλούδες και τα αφήνουμε μιάμιση ώρα . Προσθέτουμε το νερό και βράζουμε σε μέτρια φωτιά μέχρι να δέσει η μαρμελάδα. Μόλις κρυώσει πολύ καλά την αδειάζουμε σε γυάλινα βαζάκια.

<http://www.chefoulis.gr/μαρμελάδα-λεμόνι/>

Αρωματική μαρμελάδα με πορτοκάλι και καρότο από την Luise και το «Radício»!!

Πολύ ιδιαίτερη μαρμελάδα με πορτοκάλι και καρότο, αρωματική και εύκολη.

3.5 αστέρια από 2 σέφ

Προετοιμασία: 20 λεπτά | Μαγείρεμα: 1 ώρα και 30 λεπτά |
Σύνολο: 1 ώρα και 50 λεπτά

Συνταγή για: 1 λίτρο μαρμελάδα περίπου

Διατροφικά στοιχεία για 1 κουταλιά

Θερμίδες: 50 θερμίδες | Λιπαρά: 0 γρ.

Υλικά συνταγής:

Αράντιστα λεπτόφλουδα πορτοκάλια: 2 μεγάλα

Ψιλοτριμμένα καρότα: 1 κούπα

Χυμός λεμονιού: από 1/2 λεμόνι

Ζάχαρη: 4 κούπες

Νερό: 2 1/2 κούπες

Οδηγίες:

1. Πλένετε καλά τα πορτοκάλια και τα κόβετε σε πολύ λεπτές φέτες. Αφαιρείτε τα κουκούτσια και τα κόβετε σε ακόμη μικρότερα κομμάτια.
2. Βάζετε τα πορτοκάλια, μαζί με το νερό σε κατσαρόλα και τα σιγοβράζετε για 40 περίπου λεπτά.
3. Προσθέτετε τα καρότα, το χυμό λεμονιού και την ζάχαρη. Ανακατεύετε να λιώσει η ζάχαρη και μαγειρεύετε σε χαμηλή φωτιά, ανακατεύοντας τακτικά, μέχρι να δέσει η μαρμελάδα (με θερμόμετρο ζαχαροπλαστικής στους 103 βαθμούς), για άλλα 40 περίπου λεπτά.
4. Μοιράζετε την καυτή μαρμελάδα σε αποστειρωμένα βάζα και την κλείνετε. Την αφήνετε να κρυώσει.

Μαγειρεύτηκε στις 5 Νοεμβρίου 2011 από την Luise

Απίθανη μαρμελάδα καρπούζι απο το Zucker my art και τον chef Ζαφείρη Κλωνάρη!

Υλικά

6 κούπες καρπούζι (ψίχα, χωρίς κουκούτσια)
5 κούπες ζάχαρη
1/2 κούπα χυμό λεμόνι
1 ξυλαράκι κανέλα
25 γρ. τζίντζερ
αστεροειδή γλυκάνισο
1 κλωνάρι βανίλια
80 γρ. πηκτίνη

Εκτέλεση

Αφού καθαρίσουμε το καρπούζι από το φλοιό του, και αφαιρέσουμε τα κουκούτσια, το κόβουμε σε μικρά κομμάτια και το ρίχνουμε στη κατσαρόλα.

Προσθέτουμε στη κατσαρόλα και τη ζάχαρη και αφού πάρει μία βράση ρίχνουμε και τα υπόλοιπα υλικά και το αφήνουμε μια ώρα περίπου να βράσει σε μέτρια φωτιά.

Μόλις το καρπούζι έχει την επιθυμητή υφή (τραγανό, αλλά να λιώνει στο στόμα), ρίχνουμε την πικτίνη, ανακατεύουμε και αφήνουμε να σιγοβράσει 5 λεπτά ακόμα.

Τέλος, αποσύρουμε από τη φωτιά τη κατσαρόλα και αφήνουμε να κρυώσει.

<https://www.facebook.com/ZAXsugART?fref=ts>

Κυδώνι γλυκό του κουταλιού από την Αργυρώ!!

Το πιο παραδοσιακό γλυκό του κουταλιού! Δεν πρέπει να λείπει από κανένα σπίτι!

Υλικά

500 γραμμ. καθαρισμένα κυδώνια

1 ποτήρι νερό

500 γραμμ. ζάχαρη

1 φλ. αμυγδαλόψιχα

1 κλωνάρι αρμπαρόριζα

χυμός από 1/2 λεμόνι

Εκτέλεση

1. Καθαρίζουμε τα κυδώνια. Αφαιρούμε την καρδιά και τα κουκούτσια και τα κόβουμε σε μαστουνάκια.

2. Βάζουμε τα κυδώνια σε κατσαρόλα και τα αφήνουμε να σιγοβράσουν για 10΄.
3. Προσθέτουμε και τη ζάχαρη και σιγοβράζουμε μέχρι να δέσει το γλυκό.
4. Τότε ρίχνουμε στην κατσαρόλα το χυμό του λεμονιού, τ' αμύγδαλα και την αρμπαρόριζα. Τα αφήνουμε όλα μαζί να πάρουν μία βράση και κατεβάζουμε από τη φωτιά.

Χρόνος Προετοιμασίας 15 λεπτά

Χρόνος Μαγειρέματος 50 λεπτά

www.argiro.gr/Recipe/κυδώνι-γλυκό-του-κουταλιού