

Mroczne jabka

Podobno jabka w czerwonym karmelu i z dodatkiem cynamonu wymyślił w 1908 roku William W. Kolb z Newark, w sąsiedztwie Nowego Jorku. Chciał udekorować na Boże Narodzenie swój sklep ze słodyczami. Jabka błyskawicznie się rozszły. Po 5 centów za sztukę. W kolejnych latach Kolb sprzedawał ich po kilka tysięcy sztuk rocznie. Ich popularność rosła i jak donosił dziennik „Newark News”, w 1948 roku można już było dostać je we wszystkich sklepach cukierniczych i obowiązkowo w każdym cyrku wzdłuż atlantyckiego wybrzeża stanu New Jersey.

Jabka w czarnym karmelu

Czas przygotowania: około 20 minut.

Składniki:

- _____
- ____
- ____
- _
- ____
- _____
- ____
- ____
- ____
- _____

Sposób przygotowania:

1. Jab?ka umyj i osusz, a nast?pnie nabij je na patyczki ogonkami do g?ry (m?otek mo?e si? przyda?). Jab?ka nie powinny spada?.
2. Pergamin spryskaj olejem w spreju lub posmaruj olejem za pomoc? p?dzielka lub kawa?ka r?cznika papierowego. To bardzo wa?ne. Inaczej karmel z jab?ek przyklei si? do papieru.
3. Cukier i syrop kukurydziany roztop w wodzie na ?rednim ogniu, mieszaj?c od czasu do czasu. Dodaj barwnik i cynamon. Gotuj przez 12-15 minut lub a? syrop osi?gnie temperatur? oko?o 150°C. Naj?atwiej to sprawdzi?, u?ywaj?c termometru cukierniczego. Mo?na te? zastosowa? stary dobry spos?b i wla? kilka kropli syropu do kubka zimnej wody. Je?li od razu stwardnieje, to znaczy, ?e temperatura jest odpowiednia.
4. Garnek zdejmij z ognia.
5. Zdecydowanym ruchem zanurzaj w syropie po jednym jab?ku, jednocze?nie je obracaj?c, by r?wno pokry?o si? karmelow? mas?. Gotowe jab?ka uk?adaj na pergaminie patyczkiem do g?ry. Po chwili czarna skorupka stwardnieje. Jab?ka pi?knie prezentuj? si? w ca?o?ci. Nie ?atwo jednak je gry??. Pro?ciej rozkroi? i delektowa? si? nim po kawa?ku. Pyszne jest po??czenie kwa?nego jab?ka z chrupi?cym s?odkim karmelem. Jab?ka mo?na przygotowa? do 6 godzin wcze?niej.

Udanego Halloween!