

ONLINE PÂTISSERIE

Sweet Flow

Sirup na svařák

Ingrediencie

- 1 kg třtinového cukru
- 3 kousky badyánu (celého)
- 4 hřebíčky (celé)
- 2 celé skořice
- 3 nová koření
- kůra z 1 citronu (ideálně bio)
- kůra z 1 pomeranče (bio je nejlepší)
- kůra z 1 pomeranče (bio je nejlepší)

Postup na sirup na svařák:

- › Vezmi si opravdu velký hrnec. Budeme totiž dělat karamel a do něj poté nalijeme vodu a to bude opravdu prskat a vřít. Cukr ve velkém hrnci nech na středně silném stupni bez míchání rozpustit. Cukr můžeme jemně podlít litrem vody, pokud se bojíš, že se ti spálí, ale není to nutné.
- › Jakmile se cukr začne rozpouštět, stáhni teplotu a vyčkej až zežltne. Pozor, jde to rychle. Nesmí být sytě hnědý, ale spíše zrzavý. Hnědý karamel by byl hořký.
- › Když má cukr správnou barvu, zalij ho vodou. Tady nastává chvíle, kdy stoupá pára, z hrnce to syčí a prská. Opatrně, ať se nespálíš. Karamel hned ztuhne. To nevádi, vodu s karamellem dál zahřívěj a přiveď ji k varu. Občas promíchej a nech chvíli povařit, než se všechno beze zbytku rozpustí.
- › Do vroucího sirupu přidej koření a nastrouhej kůru z omytého pomeranče a citronu. Vař 10 minut, pak vypni a nech vychladnout.
- › Druhý den směs přeced' a nalij do uzavíratelných lahví a ulož do chladu.
- › Na svařák pak zahřej červené nebo bílé víno společně se sirupem. Množství dávej podle chuti.