

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Delizia turca

LUOGO: Europa / Turchia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

3 tazze di zucchero semolato
1 ½ tazza d'acqua
3 cucchiaini di sciroppo chiaro di mais
3 buste di gelatina insapore
succo di 1 limone
¾ tazza di amido di mais
1 cucchiaino di acqua di rose o vaniglia
¾ tazza di pistacchi (tritati grossolanamente)
zucchero a velo
colorante alimentare rosso o verde

PREPARAZIONE

- 1 Miscelate lo zucchero semolato con acqua e sciroppo di mais in una casseruola dal fondo spesso. Bollite fino a che raggiunga i 115°C, mantenete al caldo.

In una piccola ciotola, ammorbidite la gelatina nel succo di limone. Mettete da parte.

In un'altra piccola ciotola, sciogliete l'amido di mais in ½ tazza di acqua fredda.

Versate il composto nello sciroppo caldo.

Mescolate dolcemente e fate sobbollire lentamente fino a che s'addensi.

Rimuovete dal fuoco.

Aggiungete la gelatina ed il succo di limone e mescolate fino a quando la gelatina si scioglie.

Incorporate l'acqua di rosa o vaniglia, le nocciole e 2 o 3 gocce di colorante alimentare.

Distribuite uno strato abbondante di zucchero a velo in una teglia quadrata da 20cm.

Versate il composto e lasciate riposare in un luogo fresco e asciutto.

Distribuite un altro strato di zucchero a velo e tagliate in quadrati da 2,5cm circa.

2 Passate ciascun quadratino nello zucchero a velo, conservate in contenitori a chiusura ermetica.