29 Απριλίου 2015

Βανίλια υποβρύχιο και νεράκι κρύσταλλο

/ Γενικά Θέματα



Photo: zitronenundolivenoel.com

της Στέλλας Αλαφούζου.

Όταν ανοίγει ο καιρός η βανίλια υποβρύχιο γίνεται το αγαπημένο μου γλυκό. Μαζί και όλη η ιστορία με το ψηλό κρυστάλλινο ποτήρι, το περίτεχνο κουτάλι και το παγωμένο νεράκι. Να παρατηρώ τα παιχνιδίσματα της ζάχαρης που δραπετεύει στο νερό και να μυρίζω τις νεραντζιές στο μπαλκόνι μου. Στη δύση του ήλιου και στο πορτοκαλί του ουρανού.

Υλικά για 300 ml

2 ½ κούπες ζάχαρη
1 ½ κούπα νερό
1 κουταλιά μέλι
1 κουταλιά εκχύλισμα βανίλιας
1 κουταλιά χυμό λεμόνι
Σε μέτρια φωτιά βράζουμε το νερό και τη ζάχαρη. Μόλις διαλυθεί η ζάχαρη, προσθέτουμε το μέλι. Μόλις πάρει βράση προσθέτουμε και τα υπόλοιπα υλικά.



Photo: zitronenundolivenoel.com

Αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει και στη συνέχεια το χτυπάμε σε μέτρια ταχύτητα στο μίξερ για 10 περίπου λεπτά. Στο τέλος το φέρνουμε και εμείς δύο βόλτες με την ξύλινη κουτάλα.



Photo: zitronenundolivenoel.com

Όταν πια είναι δύσκολο στην κίνηση, σημαίνει ότι έχει πήξει και το αποθηκεύουμε σε αποστειρωμένο βαζάκι.

Αφήνουμε να κρυώσει καλά. Προσοχή. Σερβίρουμε πάντα και μόνο σε δροσερό ως κρύο νερό. Αν μας αρέσει περισσότερο η μαστίχα, τότε αντικαθιστούμε το εκχύλισμα βανίλιας με εκχύλισμα μαστίχας.

Πηγή: bostanistas.gr