Яблоки карамелизированные в сиропе Гренадин

Автор: Мухаббат
29.01.2013 10:10 - Обновлено 29.01.2013 11:07

Гренадин – происходит от французского слова grenade, что означает гранат. Этот густой и сладкий сироп используется в приготовлении коктейлей для придания цвета и в качестве подсластителя. Также его можно использовать и в десертах. Яблоки в сочетании с сиропом приобретают дополнительный аромат и красивый красноватый оттенок.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 2 порции:

4 кисло-сладких яблока (лучше зелёных сортов)

1 ст.л. сливочного масла

сироп гренадин:

2 граната

сахар

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Гранат вымыть, разрезать на 4 части и вынуть зёрна (убрать всё перегородки и плёнки). Выжать сок из зёрен (можно зёрна потолочь толкушкой, затем отжать через 2 слоя марли, чтобы удалить зёрна) и добавить сахар в равных пропорциях (т.е. если выжатого сока получилось полстакана, то и сахара нужно добавить полстакана). Поставить на средний огонь и дать закипеть, затем убавить огонь и уварить сироп на половину, обязательно помешивать сироп в процессе уваривания. Убрать готовый сироп с огня и остудить.

Яблоки вымыть и очистить от кожуры и сердцевины. Нарезать средними кубиками.

В сковороду выложить сливочное масло и растопить, добавить 3-4 ст.л. ложки сиропа гренадин, перемешать и немного поварить. Добавить нарезанные яблоки и готовить на среднем огне до мягкости яблок. Не передержите яблоки, иначе будет пюре!

Подавать десерт в тёплом виде.

Я украсила «райским яблочком» и листиками мяты.

Примечание: вместо граната можно использовать готовый натуральный гранатовый сок.А также можно использовать готовый сироп "гренадин".

{jcomments on}