

# Sitruunakarkit

Kokeile valmistaa sitruunakarkkeja jääpalamuoteissa.

about 16 kappaletta



Vaikeustaso 2

up to 60 Min.



## Ainekset::

### Sitruunakarkit:

10 tl Dr. Oetker Liivatejauhetta (1/2 dl)  
2 dl vesi (1+1)  
6 dl sokeria  
2 tl glukoosisiirappia  
0,5 - 1 tl Dr. Oetker Keltaista elintarvikeväriä  
0,5 - 1 tl Dr. Oetker Sitruuna-aromia

- 1 Voitele 2 jääpalamuottia öljyllä. Karkit on helpompi irrottaa silikonivuoasta.
- 2 Sekoita 1 dl vettä ja liivatejauhe. Anna turvota. Kaada sokeri, glukoosi ja 1 dl vettä kattilaan. Keitä seosta ja sekoita kunnes sokeri on sulanut. Laita lämpötilamittari seokseen ja anna keittyä kunnes seos on 125 astetta. Ota sitten kattila pois liedeltä.
- 3 Lisää sekaan turvonnut liivatejauhe, aromi ja väri ja sekoita huolellisesti.
- 4 Kaada seos muotteihin. Laita jääkaappiin yön yli. Ota karkit pois muoteista ja pyörittele karkit kidesokerissa tai tomusokerissa.