

LAGT TIL RÆTTIS: Inna Törnroos

Sötasta súrepli



»FRUKT ER EISINI **GÓÐGÆTI**« PLAGA VIT **FORELDUR** AT SIGA VIÐ **BÖRNINI**. BÖRNINI **MÓTMÆLA**, MEN TÁ TAÐ **KEMUR** TIL HESI LESKILIGU **SÚREPLINI**, ER TAÐ **FAKTISKT** IKKI LYGN. TEY ERU **NEVNILIGA** EIN GÓÐ **BLANDING** AV LEKRARI **FRUKT** OG **GÓÐGÆTI**

Sukur Súrepli

8 smá reyð súrepli, til dæmis Ingrid Marie, Discovery ella Rubinola
8 træpinnar – antin grillpinnar ella pinnar tú hefur funnið í náttúruni

SUKURLAKI:

3 dl av melis
1.25 dl vatn
1/2 súpsk. glukosa (fæst á Apotekinum) ella 1/4 tsk edikk

PYNT:

2-3 súpsk. av kokos ella
2-3 súpsk. av hakkaðum nøtum

SOLEIÐIS GERT TÚ:

1. Gníggja súreplini til tey eru turr og blonk. Set ein træpinn í hvørt súrepli.
2. Blanda tilfarið til sukurlakan í eini grýtu og rør. Lat standa nakrar minuttir. Kóka upp og lat tað kóka á miðalhøgum hita til tað er ljósabrúnt. Ver varin eftirsum tað myrknar skjótt. Drep súreplini í sukurlakan, men ansa eftir fingrunum – tað er sera heitt.
3. Set súreplini á eina smurda bakiplátu. Stroy kokos, nøtir ella bomm yvir súreplini, áðrenn sukurlakin er tornaður.

Prei

Súreplini verða enn vakrari, um tú letur nakrar dropar av reyðari fruktfarvu í sukurlakan, tá hann er liðugur at kóka.



Siðurin at gera »Kandiserað súrepli« er upprunaliga enskur, men hefur breitt seg til stóran part av vesturheiminum. Tað ber til bara at drepa súreplini niður í sukurlaka, men lekrast er, um tú eisini stroyir súreplini við nøtum, kokosi ella kanska bommum, áðrenn sukrið er tornað.

