



TÜRKISCHE GELEEWÜRFEL „RAHAT LOKUM“ ODER „TURKISH DELIGHT“

Formen: eine eckige mit 20x20 cm oder eine Kastenform mit 30 cm Länge. Verwendet am besten einen beschichteten Topf zum Kochen, damit das Gelee nicht am Boden ankleben kann.

Zutaten für die rote Variante mit Nüssen

Zutaten für den Sirup:

600 g Zucker
160 ml Wasser
 $\frac{3}{4}$ TL Weinsteinbackpulver oder 1 TL Zitronensaft

Zutaten für die Stärkemasse:

90 g Speisestärke/Maisstärke/Maizena
 $\frac{3}{4}$ TL Weinsteinbackpulver oder 1 TL Zitronensaft
500 ml Wasser

Füllung:

250 g grob gehackte Nüsse (ich habe jeweils 50 g Pistazien, Cashews, Haselnüsse, Walnüsse und Mandeln verwendet)
ein paar Tropfen Rosenwasser
rote Lebensmittelfarbe

Zum Wenden:

Mischung aus 40 g Puderzucker und 20 g Speisestärke oder Kokosmehl/ Kokosette

Vorbereitung:

Die Form sollte zunächst befettet und dann mit einer Schicht Klarsichtfolie ausgelegt werden. Dieser Schritt ist wichtig, damit ihr die Geleemasse später leichter herausnehmen könnt.



Zutaten für die gelbe Variante mit Mango

Zutaten für den Sirup:

600 g Zucker
160 ml Wasser
 $\frac{3}{4}$ TL Weinsteinbackpulver oder 1 TL Zitronensaft

Zutaten für die Stärkemasse:

90 g Speisestärke/Maisstärke/Maizena
 $\frac{3}{4}$ TL Weinsteinbackpulver oder 1 TL Zitronensaft
500 ml Mango-Maracujasaft

Füllung:

100-200 g getrocknete Mango, in kleine Streifen geschnitten
gelbe Lebensmittelfarbe

Zum Wenden:

Mischung aus 40 g Puderzucker und 20 g Speisestärke oder Kokosmehl/ Kokosette



TÜRKISCHE GELEEWÜRFEL „RAHAT LOKUM“ ODER „TURKISH DELIGHT“

Zubereitung Stärkemasse:

- 2) Vermischt mit einem Schneebesens alle Zutaten in einem Topf und bringt sie zum Kochen. Daraus bildet sich nach wenigen Minuten eine zähe puddingartige Masse.
- 3) In diese lasst ihr den Sirup einrinnen. Das schäumt ein wenig aber das passt so. Rührt gut um und lasst die Zutaten nochmals kurz aufkochen.
- 4) Danach reduziert ihr die Hitze (bei mir Stufe 3-4 von 9) und köchelt die Masse. Diesmal nehmt ihr aber einen Kochlöffel zur Hilfe weil sie immer zäher wird. Der Kochprozess auf niedriger Flamme dauert in etwa 40 min, denn das Wasser sollte so gut es geht verdampfen.
- 5) Wenn die Masse so aussieht wie im Video, nehmt sie vom Herd und rührt etwas Rosenwasser (ca. 2-3 TL) und rote Lebensmittelfarbe ein. Danach folgen die grob gehackten Nüsse, die untergemischt werden.
- 6) Füllt die Masse in die befettete und mit Frischhaltefolie ausgelegte Form um und verstreicht sie so gut es geht in alle Ecken. Sie ist sehr zäh und fest aber mit einer befetteten Winkelpalette oder einem Löffel geht es.
- 7) Lasst sie am besten für 24 h bei Zimmertemperatur trocknen und fest werden.

Fertigstellung:

- 8) Danach bestreut ihr die Arbeitsfläche mit der Mischung aus Stärke und Puderzucker, gebt die Geleemasse darauf und bestreut sie auch von oben.
- 9) Dann nehmt ihr ein Messer, welches ihr in die Stärke-Puderzuckermischung tunkt, und schneidet damit kleine Würfel aus der Masse heraus.
- 10) Diese werden entweder in der selben Mischung gewendet oder ihr tunkt sie ganz kurz in kaltes Wasser, trocknet sie auf Küchenpapier ab und gebt sie in etwas Kokosmehl. Wenn ihr sie nicht ins Wasser tunkt, hält das Kokos nicht.
- 11) Die fertigen Würfel werden luftdicht verpackt und am besten kühl gestellt und auch kühl serviert, denn so schmecken sie am besten.



DOMAĆI RAHAT LOKUM NA DVA NAČINA

Kalup: četvrtasti od 20x20 cm ili kalup za kruh od 30 cm dužine. Preporučujem vam da koristite lonac obložen teflonom ili drugim materijalom koji sprječava da se masa zalijepi za dno.

Sastojci za crvenu varijantu sa orašastim plodovima:

Sastojci za agdu/sirup:

600 g šećera

160 ml vode

$\frac{3}{4}$ kašikice praška za pecivo od vinskog kamena (poznat kao Cream of Tartar ili Weinsteinbackpulver) - za zamjenu koristite 1 kašikicu soka od limuna

Sastojci za smjesu od gustina:

90 g gustina/škroba

$\frac{3}{4}$ kašikice praška za pecivo od vinskog kamena (poznat kao Cream of Tartar ili Weinsteinbackpulver) - za zamjenu koristite 1 kašikicu soka od limuna

500 ml vode

Punjenje:

250 g grubo nasjeckanih orašastih plodova (ja sam koristila po 50 g pistacija, oraha, indijskog oraha, lješnjaka i badema)
nekoliko kapi ružine vode
crvena jestiva boja

Za uvaljati:

mješavina od 40 g šećera u prahu i 20 g gustina ili kokosovo brašno



Sastojci za žutu varijantu sa Mangom:

Sastojci za agdu/sirup:

600 g šećera

160 ml vode

$\frac{3}{4}$ kašikice praška za pecivo od vinskog kamena (poznat kao Cream of Tartar ili Weinsteinbackpulver) – za zamjenu koristite 1 kašikicu soka od limuna

Sastojci za smjesu od gustina:

90 g gustina/škroba

$\frac{3}{4}$ kašikice praška za pecivo od vinskog kamena (poznat kao Cream of Tartar ili Weinsteinbackpulver) - za zamjenu koristite 1 kašikicu soka od limuna
500 ml soka od manga i maracuje

Punjenje:

100-200 g sušenog manga, nasjeckan na sitne komadiće
žuta jestiva boja

Za uvaljati:

mješavina od 40 g šećera u prahu i 20 g gustina ili kokosovog brašna



DOMAĆI RAHAT LOKUM NA DVA NAČINA

Priprema:

Kalup u koji ćete sipati smjesu, pomastite pa obložite slojem prozirne folije koja će spriječiti da se smjesa zalijepi za kalup i kako biste je lakše vadili kad se ohladi.

Priprema sirupa:

1) Sastojke za sirup sjedinite u jednom loncu pa ih prokuhajte bez poklopca. Od momenta kad sirup prokuha, stavite poklopac i kuhajte smjesu ca. 5 min bez miješanja. Zatim lonac maknite s vatre i ostavite agdu da se malo ohladi.

Priprema smjese od gustina:

2) Pomoću metlice za snijeg pomiješajte sve sastojke u jednom loncu i ostavite ih da proključaju. Brzo će se stvoriti gusta masa slična pudingu.

3) Ovoj smjesi postepeno dodajte sirup. Normalno će početi prilično da pjenu pa pazite da se ne opržite. Dobro promiješajte pa smjesu još jednom kratko prokuhajte.

4) Smanjite vatru (kod mene je to stepen 3-4 od 9), metlicu za snijeg zamijenite kuhačom jer masa postaje sve gušća pa je kuhajte oko 40 min uz povremeno miješanje. Držite se tih 40 min ili duže jer je potrebno da što više vode ispari.

5) Kad masa izgleda kao u videu, maknite je s vatre pa umiješajte ca. 2-3 kašikice ružine vode i crvenu jestivu boju. Na kraju slijede i orašasti plodovi.

6) Prelijte masu u pripremljen kalup i raspodijelite je pomoću namašćene spatule ili kašike jer je jako gusta.

7) Ostavite je najbolje 24 h na sobnoj temp. da se polako suši i stvrdne.

Završetak pripreme:

8) Radnu površinu obilno pospite mješavinom šećera u prahu i gustina. Na nju istresite ohlađenu masu pa je pospite i od gore.

9) Uzmite nož i uvaljajte ga u istoj mješavini kako biste lakše rezali male kocke.

10) Kocke uvaljajte ili u mješavini šećera u prahu i gustina ili ih kratko umočite u vodu, osušite na kuhinjskom papiru pa uvaljajte u kokosovo brašno. Umakanjem u vodu skidate sloj gustina koji spriječava da se kokos zalijepi za kocke.

11) Gotove kocke spakujte u plastične ili staklene posude sa poklopcem i držite ih na hladnom mjestu. Tu se najduže drže a i ukus im je bolji kad su ohlađene.