Домашние ирисочки

Что нужно:

- сахар - 1 стакан;
- сливки (жирные) - 400 г;
- светлый мёд - 1 ст. л.;
- сок лимона - 1 ч. л.;
- слив. масло - 40 г

Время приготовления: 35 мин.

Описание

Приготовление

1. Добавляем в кастрюльку сахар, сливки, мёд, половину нашего сливочного масла и варим, периодически помешивая, пока сахар полностью не раствориться;
2. Затем вливаем сок лимона и варим, пока чайная ложечка данной смеси, если её вылить в холодную воду, не превратиться в твёрдый шарик;
3. Далее окунаем кастрюльку в холодную воду, чтобы прекратилось уваривание и переливаем смесь в квадратную форму (в которую мы предварительно постелили пекарскую бумагу и смазали её оставшимся сливочным маслом);
4. Убираем в холодильник, пока масса полностью не загустеет (через 20 минут желательно сделать разметку, как на плитках шоколада, для более лёгкого деления в дальнейшем);
5. Когда масса застынет разламываем на квадратики.