

## Turks Fruit / Turkish Delight



### **Boodschappelijstje**

450 gram kristal suiker  
sap van 1 citroen  
550 ml water  
75 gram maizena

2 theelepels cream of tartar  
30 ml rozenwater  
50 gram poedersuiker  
voedingskleurstof, kleuren naar smaak

### **Dag 1**

Bekleed een 20x20 cm bakblik met bakpapier voor 1 kleur snoep.

Doe 350 ml van het water, de cream of tartar en de maizena in een pan.  
Roer het goed door elkaar, zet de pan op middenhoog vuur.  
Laat het mengsel koken tot het echt dik wordt.

Breng intussen in een andere pan suiker, het resterende water en citroensap aan de kook.  
Meet de temperatuur met een suikerthermometer, het mengsel moet exact **116°C** zijn.

Neem de pan van het vuur en roer het maizena-mengsel erdoor tot het een geheel is.  
Zet de pan weer laag op en laat het 20-30 min. sudderen tot het dik en bleek geelbruin is.  
Neem de pan van het vuur.

Voeg het rozenwater en de kleurstof toe en roer het goed door.  
Scheep het mengsel in bakblik, schudt het naar de hoeken.  
Laat het snoep eerst afkoelen en zet het dan een nachtje in de ijskast.

### **Dag 2**

Strooi een laagje poedersuiker op een vel bakpapier.  
Til het snoep aan het papier uit de bakvorm en verwijder het papier.  
Snij het snoep in vierkante blokjes en rol de blokjes aan alle kanten door de poedersuiker.

### **TIP!**

Zet voor Turks Fruit in meerdere kleuren meerdere kleine bakjes klaar en verdubbel de ingrediënten. Roer altijd de kleuren tegelijk met het rozenwater door het snoep-mengsel.

## Turks Fruit / Turkish Delight



### Shopping list

450g granulated sugar  
juice of 1 lemon  
550 ml water  
75g cornstarch

2 teaspoons cream of tartar  
30 ml rose water  
50g icing sugar  
food colouring, colours to taste

### Day 1

Line a 20x20 cm baking tin with baking paper to make 1 colour of candy.

Put 350 ml of the water, the cream of tartar and the cornflour in a pan.  
Stir until combined then put the pan on medium heat.  
Let the mixture boil until it really thickens.

Meanwhile, bring sugar, the remaining water and lemon juice to a boil in another pan.  
Measure the temperature with a sugar thermometer, the mixture should be exactly **116°C**.

Remove the pan from the heat and stir in the cornflour mixture until well combined.  
Return the pan to low heat and let it simmer for 20-30 minutes, until thick and pale yellow-brown.  
Remove the pan from the heat.

Add the rose water and food colouring and stir it in.  
Spoon the mixture into baking tin, move it around to fill the corners.  
Allow the candy to cool first then place it in the refrigerator overnight.

### Day 2

Sprinkle a layer of powdered sugar on a sheet of baking paper.  
Lift the candy out of the baking tin by the baking paper then remove the paper.  
Cut the candy into square cubes and roll the cubes on all sides through the icing sugar.

### TIP!

Prepare several small containers if you like the Turkish Delight in multiple colours, also double the ingredients. Always mix the colours together with the rose water into the candy mixture.