Апельсины в шоколаде

Рецепт:
апельсины - 6 штук
сахарный песок - 600 гр
вода - 300 мл
шоколад горький - 200 гр

1. Нарезать апельсины кружками шириной 0,5 см (толще - будет горько, тоньше - развалится серединка).
2. Выложить в глубокую емкость и залить кипятком на 2-3 минуты, чтобы убрать с апельсинов горечь.
3. Затем воду слить и апельсины просушить полотенцем, чтобы убрать лишнюю влагу.
4. Нагреть 300 мл воды с сахаром до его растворения, положить в сироп апельсины и варить (карамелизировать) апельсины на небольшом огне примерно 1 час - пока апельсиновая шкурка не станет прозрачной.
5. Кружки вынуть, дать стечь лишней жидкости, выложить на противень и посушить примерно 20-30 минут в духовке, разогретой до 100-120 С., Остудить.
6.. Шоколад растопить на водяной бане
4. Обмакнуть в шоколад апельсиновые кружки до половины, выложить на силиконовый коврик и оставить на несколько часов для полного застывания шоколада.
Приятного аппетита)