



Domácí smetanový karamel

Ingredience

krystalový cukr: 150 g
smetana ke šlehání 30%: 100 ml
máslo: 60 g

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

Do hrnce se silnějším dnem nasypeme cukr a při mírné teplotě a za stálého míchání vařečkou ho necháme zkaramelizovat. Pozor, karamel má velmi vysokou teplotu a ulpívá na kůži, proto při neopatrnosti hrozí popálení. Jakmile se cukr změní na karamel, přidáme máslo. mícháme, dokud se máslo...

Domácí smetanový karamel - recept

Do hrnce se silnějším dnem nasypeme cukr a při mírné teplotě a za stálého míchání vařečkou ho necháme zkaramelizovat. **Pozor, karamel má velmi vysokou teplotu** a ulpívá na kůži, proto při neopatrnosti hrozí popálení.

Jakmile se cukr změní na karamel, přidáme máslo. mícháme, dokud se máslo nerozpustí. Přilijeme smetanu a ztvrdlý cukr za stálého míchání opět rozvaříme. Výsledný **smetanový karamel** můžeme ještě přecedit přes drátěný cedník. Skladujeme v uzavřené sklenici v ledničce.

Domácí smetanový karamel můžeme použít na polevy, pro přípravu krémů nebo na dozdobení dezertů.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí