Karamelové kostky (Barfi)

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- cukr krupice 100 g
- máslo 1 lžíce
- mléko 1.9 l

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Indie

Počet porcí: 4

Postup:

Mléko nalijte do širokého hrnce s tlustým dnem a postavte ho na velký plamen. Když se mléko téměř vaří a zvedá se, snižte přívod tepla tak, aby se plynule vařilo, ale přitom nepřekypělo. Pravidelně míchejte, aby se mléko nepřipálilo. Kondenzování mléka může trvat až kolem jedné hodiny a proto vyžaduje trpělivost.
Když mléko zhoustne, začne se podobat pastě a vařečka zanechává krátkodobou stopu, přidejte cukr a máslo. Pokračujte ve vaření a míchejte až barfi zhoustne natolik, že se začne lepit. Vařte dál, a když si myslíte, že už to více nejde, pokračujte ještě alespoň 5 minut. Barfi je chutné samo o sobě, ale jestliže je chcete ještě ochutit, můžete nyní přimíchat příchutě. Drcené ořechy, vanilka, opražený kokos, mletý kardamon, mletá skořice – to všechno jsou typické příchutě do barfi. Nakonec barfi přeneste na máslem vymazaný plech. Když je na dotyk dostatečně vychladlé, vytvarujte je do asi 2,5 cm vysokého čtvercového koláče. Pokud je již dostatečně ztuhlý, rozkrájejte ho na kousky.