

Karamelové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 7

- Špaldová mouka 80 g
- Hladká pšeničná mouka 80 g
- Moučkový cukr 50 g
- Máslo 90 g
- Panenský olivový olej 25 g
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Rum 1 lžička
- **Na karamel**
- Krupicový cukr 225 g
- Zlatý sirup 1 lžíce
- Solené máslo 40 g
- Smetana ke šlehání 50 ml
- Hustý bílý jogurt 1 lžíce
- **Na polevu**
- Tmavá čokoláda 100 g
- Olej 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

1 Zpracujte suroviny na těsto. Zabalte ho do potravinové fólie a nechte hodinu odležet v lednici.

2 Troubu rozehřejte na 180 °C. Formu o velikosti 15 x 20 cm vyložte papírem na pečení a těsto ve stejnoměrné výšce napěchujte do formy. Propíchejte ho vidličkou a pečte asi 20 minut. Pak nechte vychladnout.

3 Do hrnce se silným dnem nalijte 50 ml vody, přidejte cukr a sirup. Na mírnějším plameni vařte, dokud se cukr nerozpustí. Můžete občas promíchat vařečkou. Až se cukr rozpustí (objeví se bubliny), odložte vařečku, ztlumte oheň na minimum a vařte do lehce tmavší zlatohnědé barvy. Hrncem můžete občas vzít do rukou a zakroužit s ním, ale rozhodně karamel nemíchejte! Stáhněte ze sporáku a metličkou přimíchejte máslo se solí a smetanu. Pracujte opatrně, hmota může vypěnit! Míchejte dohladka a nechte zchladnout. Karamel i těsto můžete připravit den předem a uchovat v lednici.

4 Tmavou čokoládu rozpustíte ve vodní lázni s olejem. Na upečené těsto pokojové teploty rozetřete karamel a na něj nalijte čokoládovou polevu. Řezy nechte ztuhnout v lednici a krájejte je ve formě, aby karamel příliš nevytékal do stran.