

Karamel

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- cukr 300 g
- 30% smetana 200 g
- máslo 125 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do vyššího hrnce nasypeme cukr a necháme zkaramelizovat, já ho sem tam zamíchám, ať se nepřipalí a občas stáhnou z plotny a míchám mimo. Do zkaramelizovaného cukru přidáme máslo a pořád mícháme, až se máslo rozpustí. Přilejeme smetanu, začne bublat (cukr se srazí a ztvdne, dávat pozor na opaření) a za stálého míchání rozvaříme. Zkaramelizovaný cukr se rozpustí a vznikne řídká omáčka. Omáčku přecedíme přes drátěný cedník do sklenice (se šroubovacím uzávěrem) a necháme vychladnout. Karamel po ztuhnutí má konzistenci husté omáčky. Sklenici s vychladlým karamellem uzavřeme víčkem a dáme do lednice. Podle potřeby odebíráme.

Poznámka:

1 porce = 1 sklenice 350 ml