

# Karamelový dezert

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Dlouhé cukrářské piškoty 2 balení
- Salko karmelo 1 ks
- Zakysená smetana 2 ks
- Ztužovač šlehačky 1 ks
- Dětské piškoty 1 balíček

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Albánie

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Piškoty poklademe ve dvou vrstvách do formy vyložené pečícím papírem, na první i druhou dáme půlku krému připraveného z karamelového salka (dá se koupit v obchodě již hotové, nebo se uvařit - v plechovce v hrnci horké vody vaříme cca 1 hodinu), zakysané smetany a se ztužovačem šlehačky

přidaným do krému dle návodu (rozpuštěný ve 100 ml vlažné vody). Necháme do druhého dne v lednici ztuhnout.