

Karamelové tyčky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Ořechy 250 g
- Hera 1 ks
- Cukr krystal 250 g
- Salko slazené 1 ks
- **Poleva**
- Omega 1 ks
- Čokoláda na vaření 1 ks
- Kakao 1 lžíce
- Moučkový cukr 1 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Cukr upálíme na karamel, přidáme nasekané ořechy a ještě chvilku popražíme. Přidáme rozpuštěnou Heru, nalijeme Salko a vaříme asi 7 minut. Směsí naplníme oplatky (vystačí na 3 obdélníkové), přikryjeme druhou oplatkou a zatížené necháme do druhého dne. Polijeme polevou, kterou jsme získali rozpuštěním surovin. Po ztuhnutí polevy můžeme krájet na tyčky velikosti asi 1×3 cm - nejlépe zubatým nožem.

Poznámka:

Polevu lijeme na tu stranu oplatky, které byla vespod a nedáváme polevu příliš horkou. Tím zabráníme prohnutí oplatek.