

Karamelové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 16

- Hladká mouka, prosátá 150 g
- Strouhaný kokos 40 g
- Máslo, pokojové teploty 125 g
- Hnědý cukr 90 g
- **Na karamelovou náplň**
- Máslo na kousky 125 g
- Slazené kondenzované mléko 2 plechovka
- Zlatý sirup 115 g
- **Na čokoládovou polevu**
- Tmavá čokoláda, nasekaná 200 g
- Rostlinný olej 1 lžíce

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Troubu předehřejte na 180°C. Z mouky, kokosu, másla a cukru zpracujte těsto a pomocí vnější strany lžíce ho natlačte do vymazané a pečícím papírem vyložené formy 20x30 cm. Pečte 15-20 minut dozlatova.

Mezitím si připravte karamelovou náplň. Máslo, mléko a sirup přiveďte na středním plamenu k varu, za občasného prošlehání nechte trochu zhoustnout, trvá to 10 minut. Snižte teplotu v troubě na 150°C, nalijte karamel na upečené těsto, rozetřete a vraťte ještě na 15-20 minut do trouby. Pak

nechte zcela vychladnout. Čokoládu s olejem rozpusťte a rozetřete rovnoměrně na karamel. Dejte vychladit do lednice, alespoň na 30 minut. Teplým nožem krájejte kostky a podávejte.

Poznámka:

Na 40 kousků