

Čokoládové karamelky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- máslo 80 g
- slazené kondenzovaného mléka (salko) 1.5 dl
- čokoláda na vaření 100 g
- tekutý med 100 g
- cukr krupice 400 g
- **podle potřeby**
- olej na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do nádoby dáme mléko, máslo, med a cukr.

Na mírném ohni ohříváme bez míchání tak dlouho, až se cukr rozpustí. Pomalu přisypáváme jemně strouhanou čokoládu, dobře zamícháme a dál vaříme bez míchání. Asi po 20 minutách zkusíme, jestli je karamel hotový a to tak, že několik kapek směsi vhodíme do studené vody. Tvoří-li se okamžitě tvrdé kuličky, karamelovou hmotu odstavíme z ohně.

Karamel nalijeme na olejem vymazaný plech a když je téměř tvrdý, tak tvoříme nožem hluboké zářezy ve tvaru kostek. Počkáme, až karamel úplně ztvrdne, a jednotlivé karamelky od sebe odlupujeme.

Čokoládové karamelky mlsáme podle chuti.