

Pravé skotské karamely

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mléko 125 ml
- máslo 100 g
- třtinový cukr 1 kg
- salko 400 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Skotsko

Počet porcí: 1

Postup:

Ze začátku upozornění na nádobí. Použijte hrnec s uchy a nejlépe nějaký vyšší. Celá hmota při vaření vzkypí až o polovinu objemu, tak pečlivě zvažte, jaký hrnec použijete. Dále budete ještě potřebovat máslem dobře vymazaný pekáč nebo plech. Nebo něco, do čeho posléze onu vařící hmotu vylijete. Karamely v tekutém stavu jsou opravdu horké, doporučuji podložit prkýnkem. Z důvodu nebezpečí popálení karamelu při neopatrné manipulaci nedoporučuji tento recept vařit dětmi - jedině pod dohledem dospělého.

Cukr, nejlépe třtinový nebo přírodní nasypeme do hrnce a dobře ho promícháme s mlékem nebo smetanou. Přidáme máslo, nejlépe nakrájené na menší kusy, aby se lépe rozpouštělo, a kondenzované mléko. Hrnec dáme na sporák a na střední plamen začneme zahřívat.

Za stálého pomalého míchání přivedeme směs k varu. Běžně to trvá asi 10 minut. Pokud se při míchání objevují hnědé pruhy (karamel), trochu stáhneme plamen. Pokud se dělají pruhy černé,

pravděpodobně jste směs připálili a můžete se těšit na čištění hrnce.

Jakmile se směs začne vařit, stáhneme plamen na nízký. Občas promícháme, aby se směs nepřilepila ke dnu. Jak je zmíněno výše, celá hmota může při vaření opravdu hodně přibýt. Směs necháme vařit asi 20 minut. Nelekejte se, když začne hnědnout. Ale zase to nenechte spálit - občas hmotu promícháme.

Po asi 20 minutách nabereme kousek hmoty na lžičku a ponoříme ji do sklenice se studenou vodou. Když ji vytáhneme, měla by hmota vytvořit měkký, lepivý útvar a měla by ze lžičky pomaloučku téct, pokud lžičku otočíme dolů. Pokud je to tak, znamená to, že karamelky se blíží svému stvoření.

Teď přichází ta těžká část. Hrncem odstavíme z plotny a začneme hmotu rychle míchat. Tím se totiž tekuté karamely ochladí a začnou se utvářet krystaly. My potřebujeme, aby ty krystaly byly tak akorát velké, že hmotu budeme moci nalít na připravený pekáč. Zároveň nám karamely pak pěkně vychladnou a budou se moci nakrájet. Mícháme tedy do té doby, než ucítíme míchatko jemně drhnout o dno hrnce a hmota bude o něco méně tekutá. Ono se to nedá moc vysvětlit, budete prostě muset vyzkoušet, kdy je ta nejlepší chvíle s mícháním přestat.

Jen co přestaneme s mícháním, rychle nalijeme hmotu na pekáč. Vyškrábeme z hrnce co můžeme, protože zbytek v hrnci pak zatuhne na kámen a někdo to bude muset vyjít.

Pravé skotské karamely necháme vychladnout. Pak je nakrájíme na kostičky, tyčinky, kolečka nebo prostě co nás napadne. Skvělé je nakrájené skotské karamely namočit v čokoládové polevě. Neméně skvělé je karamely rozdrobit na vanilkovou zmrzlinu. A nejskvělejší je karamely pojídat u krbu, se sklenkou skotské whisky v ruce a se skotskou lidovou hudbou hrající v pozadí.