

Ořechové karamelky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr krupice 300 g
- vanilková trest (esence) 1.5 lžička
- mléko 170 ml
- čerstvé máslo 70 g
- vlašské ořechy 100 g
- třtinový cukr 150 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Připravíme si 2 hrnce, které můžeme ponořit do sebe, jako na lázeň. Do většího dáme ledovou vodu.

Do menšího kastrůlku vlijeme mléko. Přidáme máslo s cukrem a za stálého míchání mléko přivedeme k varu. Dále vaříme, až hmota dosáhne teploty kolem 115 °C. Pak kastrol ponoříme do připravené lázně a stále mícháme. Přidáme vanilku a ořechy.

Když je karamelová hmota ještě teplá, ale ne vlažná, vlijeme ji do formy, povrch uhladíme a necháme ztuhnout a vyschnout.

Z hmoty pak vykrajujeme bonbony požadovaného tvaru. Ořechové karamelky balíme do fólie či papíru. Skladujeme je na chladném, suchém a studeném místě.

