

Nepečené košíčky s karamellem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **krém**
- cukr krupice 150 g
- smetana ke šlehání 1 ks
- **na ozdobu**
- lískové ořechy 1 ks
- **podle potřeby**
- bílá čokoláda 1 balíček
- ztužený tuk 100% 1 plátek

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Bílou čokoládu společně s tukem rozežřejeme ve vodní lázni.

Připravíme si malé papírové košíčky. Pomocí štětečku vymažeme každý košíček rozpuštěnou čokoládou - dno i po stranách. Necháme zatuhnout a postup ještě dvakrát opakujeme, aby byla vrstva čokolády dost silná.

Cukr rozpustíme na karamel a smetanu přivedeme ve vedlejším hrnečku k varu. Obojí odstavíme a vřelou smetanu vlijeme ke karamelu. Neustále mícháme. Krém necháme za občasného míchání zcela vychladnout.

Oříšky nasekáme.

Košíčky opatrně vyloupneme, naplníme krémem a zasypeme oříšky.

Nepečené košíčky s karamellem uchováváme v chladu.