

Burizony v karamelu

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr krupice 500 g
- máslo 250 g
- slazené salko 1 plechovka
- čokoládová poleva 1 balení

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Cukr krupici necháme na mírném ohni zkaramelizovat, tedy vložíme cukr do hrnce a za stálého míchání prohříváme do rozpuštění, bude to asi trvat dlouho, chce to trpělivost.

Poté přilijeme salko, přidáme změkklé plátky másla, burizony a promícháme. Karamelovou hmotu odstavíme z ohně a počkáme, až hmota začne tuhnout.

Mezitím rozložíme na tác papírové košíčky, spodek košíčků naplníme čokoládou (jen asi 3 mm). Z hmoty tvarujeme kuličky, které vkládáme do košíčků. Košíčky necháme odležet v ledničce do druhého dne.

Burizony v karamelu podáváme jako výbornou sladkost.