

Karamelky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- smetana 0.15 l
- cukr vanilkový 1 ks
- cukr 300 g
- voda 0.15 l
- máslo 1 lžíce
- alobal 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Německo

Počet porcí: 1

Postup:

Plech na pečení vyložíme alobalem. Z cukru připravíme na pánvi karamel. Do horkého karamelu přiléváme vařící vodu a vaříme, dokud se voda neodpaří. Do částečně vychladlého karamelu přidáme máslo, smetanu a vanilkový cukr. Karamelovou směs mícháme a vaříme tak dlouho, až zhoustne, tj. asi 20 - 30 minut. Karamelovou hmotu nanese na alobal na plechu ve vrstvě silné 1 cm. Jakmile karamel začne tuhnout, sloupneme alobalovou folii a ostrým nožem nakrájíme z karamelu kostičky 1.5 x 1.5 cm. Hned je od sebe oddělíme, aby se neslepily, a necháme je důkladně vychladnout.