Karamelky s oříšky

Obtížnost:

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **4**

615 kalorií , **0 g** cukrů , **62 g** tuků , **8 g** bílkovin

Autor: planeta

Odkaz: https://srecepty.cz/karamelky-s-orisky

Příprava

Lískové oříšky v troubě opražíme při 180°C do zlaté barvy. Necháme je vychladit, oloupeme a nasekáme je na kousky. V kastrůlku necháme zkaramelizovat cukr s vanilkovým cukrem na velmi světlý karamel. Přidáme máslo, horkou smetanu a sirup zlatavé barvy. Pozvolna povaříme cca 10 minut. Kapku karamelu vlijeme do sklenice se studenou vodou, a pokud karamel udělá hrudku, odstavíme. Jestliže se rozpustí, ještě vaříme. Uvařený karamel smícháme s oříšky a sušeným mlékem a vlijeme do malého pekáčku s nepřilnavým povrchem. Výška hmoty bude cca 2 cm. Necháme zchladnout. Ještě vlažný karamel vyklopíme na prkénko a tam jej necháme úplně ztuhnout. Potom ho ostrým nožem nakrájíme na malé karamelky.

Ingredience

- 60 g lískových ořechů
- 180 g cukru krupice
- 2 balení vanilkového cukru
- 30 g másla
- 100 ml smetana ke šlehání (šlehačka)
- 50 ml sirup
- 100 g sušené mléko

Kategorie

Vánoce, Narozeniny, Silvestr, Česká, Celoročně, Dezert