Recept na tekutý karamel

Obtížnost:

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 35min , Porce: **1**

1003 kalorií , **0 g** cukrů , **112 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: https://srecepty.cz/tekuty-karamel

Příprava

Připravíme si vyšší hrnec. Vsypeme do něj cukr a začneme zahřívat zhruba na střední teplotu. Vše za stálého míchání cukru, pomalu ho odlepujeme ode dna. Cukr začne měnit barvu a hrudkovatět. Stále mícháme, cca 15 minut. Cukr postupně tmávne, hrudky se rozpadají na menší krystalky a začíná se tvořit omáčka. Jakmile je cukr rozpuštěný (nespěchejte, chce to hodně trpělivosti), může obsahovat hrudky, zeslabíme teplotu na minimum a hrudky se snažíme rozmíchat (i silou roztlačit). Pokud nám směs tuhne, přidáme mírně plamen. Cukr hnědne, my kontrolujeme požadovanou karamelovou barvu tím, že bokem na bílém talířku stříkneme proužek hmoty. Zjišťujeme, zda má barvu dle našich představ. Jakmile jí dosáhneme, přilijeme ke hmotě trošku vařící vody – bude se velmi rychle vypařovat. Do hmoty husté jako krém či marmeláda postupně vmícháváme Heru. Ochutnáváme a přidáváme dle potřeby vodu či tuk, hmotu dovedeme cca na 50°C . Omáčková konzistence je ideální, v lednici karamel zhoustne.

Ingredience

- 1/2 kg cukru krupice
- 150 g Hery
- 1-2 dcl vody

Kategorie

Česká, Pomocné recepty