

Karmel

Po co kupować skoro można zrobić własny i mieć pewność, że wie się co się je. Polecam domowej roboty karmel, który może posłużyć do ozdoby wielu ciast i babeczek.



Składniki na sos karmelowy:

- 120 g nierafinowanego cukru trzcinowego
- 2 łyżki wody
- 25 g masła
- 75 ml śmietany 30%

1. Do rondelka wlać cukier i wodę. Gotować przez około 4 minuty na małym ogniu. Masa będzie najpierw mocno pokruszona, później się rozpuści i nabierze ładnego lekko brązowego koloru.
2. Zdjąć z kuchenki.
3. Uwaga! Masa ta jest bardzo gorąca. Należy zachować ostrożność bowiem następna czynność może spowodować poparzenie. Najlepiej trzymać garnuszek z dala od twarzy a na rękach mieć rękawice kuchenne. Masa przy czynności nr 4 zachować się może wybuchowo.
4. Zachować ostrożność. Wmieszać kremówkę i masło, i gotowe.
5. Smacznego!