

Vegan karamel krem & Vegan cream caramel



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 konzerva (400 ml)**kokosovog mleka
- **10 kašikasmeeg** šecera
- **1kasika** ekstrakta vanile
- **malosoli**
- **1,5 kašicakokosovog ulja**

Priprema

U šerpiku izliti kokosovo mleko, dodati smeji šećer, malo soli, kuvati uz stalno mešanje drvenom varjacom na nižoj temperaturi, da vri.

Od sve kolicine u šerpici, treba da uvri 1/3 i da masa postane gušca i lepljiva. Skloniti sa ringle, mešati i dodati ekstrakt vanile i kokosovo ulje.

Polako mešati dok se ulje dobro ne umeša u karamel krem.

Koristiti za prelive, fil za torte i kolace, kao poslasticu... Kašikom (jer je baš gust) sipati u teglicu, poklopiti i cuvati u frižideru i do 3 nedelje.

Savet

Od ove koliine izae teglica od 500 ml.