

Karamele



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**šecera
- **250 ml**mleka
- **250 ml**slatke pavlake
- **125 g**putera
- **50 g**mlevenih lešnika
- **50 g**seckanih oraħa

Priprema

Šecer otopiti na laganoj vatri. Kad je skroz otopljen i dobio finu boju skloniti sa vruće ringle pa dodati 250 ml mleka promešati i vratiti na ringlu da provri. Kad provri i kad se sav karamelizovani šecer otopio u mleku. Skloniti sa ringlepa dodati puter i mešati kad se puter otopio, dodati slatku pavlaku promešati i vratiti na ringlu. Kuvati na laganoj vatri 40 minuta uz povremeno mešanje. Kad pocne da se zgušnjava dodati mlevene lešnike i dodati seckane oraħe. Manju tepsiju pokvasiti sa vodom i izruciti vruću smesu. Prohladiti pa tanjim nožem iseci kockice. Ohladiti najbolje da odstoji preko noci pa sutradan poslužiti. Kod mene to nije moglo da ceka sutra, poslužila sam posle 2,5 sata hladjenja. Prijatno.

Savet