

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 kašika** smeđeg šećera
- **1** kašika ekstrakta vanile
- **malosoli**
- **1,5 kašičica** kokosovog ulja

Priprema

U šerpicu izliti kokosovo mleko, dodati smeđi šećer, malo soli, kuvati uz stalno mešanje drvenom varjačom na nižoj temperaturi, da vri.

Od sve kolicine u šerpici, treba da uvri 1/3 i da masa postane gušća 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 količine izađe teglica od 500 ml.