

Karamele



težina: **lako**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**šecera
- **250 ml**slatke pavlake
- **30 g**maslaca
- **60 g**meda
- **malo**ekstrakta od vanilije

Priprema

U šerpicu sa teškim dnom stavila sam šecer, pavlaku, maslac, med i ekstrakt vanile pa na lagantu vatru dok se sve fino nije istopilo. Kada se vec vidno zgusnulo i dobilo karamel boju izvršila sam probu da li je gotovo... U cašicu sam stavila par kockica leda i hladne vode, a onda sam prosula malo karamela... Pošto se odmah stvrdnuo i postao onako kao žvaka bilo je vreme da šerpicu sklonim s vatre. Kalup silikonski sam jako blago namazala uljem i punila karamelom. Ostatak sam u manju tepsiju stavila papir za pecenje, lagano premazala uljem i stavila karamel, izravnala i ostavila da se malo ohladi na sobnoj temperaturi, potom u frižider nekoliko sati. Prvo sam izvadila iz silikonskog kalupa... nije bilo problema, pa sam izvadila iz tepsije zajedno sa papirom za pecenje, odvojila papir, uzela nož i rezala. Papit za pecenje sam isekla u veličini karamela i umotala ih. Nije mi se dalo da ih opet umotavam u celofan.:) :) Jedino što morate paziti to je da ne napravite previše retko, a ni previše tvrdo, jedinu tu morate biti obazirivi, tu se morate osloniti na iskustvo, ali ako vam ipak ostanu mekane, držite ih u frižideru. Uživajte u domaćim karamelama.

Savet