

# Karamel



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **250 g**šecera
- **2,5 kašike**vode
- **250 ml**slatke mlecne pavlake
- **25 g**maslaca
- **na vrh nožasoli**
- **1 kašika**vanila ekstrakta

## Priprema

Šefer i vodu zagrevati na umerenoj temperaturi dok se šefer ne istopi i karamelizuje. Skloniti sa vatre i umešati maslac, a potom vratiti na ringlu i lagano dodati slatkou pavlaku i so. Sve lagano mešati i dobro sjediniti pa kuvati 5-10 minuta. Dužina kuvanja zavisi od gustine i boje koju želite da dobijete.

Ostaviti karamel da se prohladi i stegne, pa sipati najbolje u staklenu teglicu i cuvati u frižideru do upotrebe.

## Savet

Ja sam karamel koristila kao preliv za koh, a mogu se prelivati razni kolai, torte, deserti, sladoledi, kremovi... Ako vam je brzo potreban karamel preliv samo teglicu na 2-3 minuta potopite u vrelu vodu, a možete ga koristiti u gustom, krem stanju. Od ove koliine sastojaka dobije se oko 350 g karamel krema koji dugo traje.