

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 noža**soli
- **1 kašik**vanila ekstrakta

Priprema

Šecer i vodu zagrevati na umerenoj temperaturi dok se šecer ne istopi i karamelizuje. Skloniti sa vatre i umešati maslac, a potom vratiti na ringlu i lagano dodati slatku 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 kolaži, 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 količine sastojaka dobije se oko 350 g karamel krema koji dugo traje.