

Domácí slaný karamel

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 hrnek	cukr krystal
6 lžic	voda
1 lžička	vanilkový extrakt
1 hrnek	smetana ke šlehání
1 lžička	mořská sůl



Postup přípravy

Nejprve smícháme smetanu a vanilkový extrakt a prozatím odložíme stranou. Do kastrolu nasypeme cukr a přilijeme vodu. Kastrolem zahýbeme tak, aby voda cukr pokryla. Dáme na sporák a necháme dojít do bodu varu. Abychom zabránili tvoření krystalek, můžeme občas pomocí štětečku, který namáčíme ve vodě, otírat strany kastrolu kolem dokola hladiny vařící tekutiny. Jakmile začne karamel tmavnout, dáváme dobrý pozor, abychom jej nespálili. Chceme dosáhnout zlaté jantarové barvy. Jakmile tekutina dostatečně ztmavne, ihned sundáme z plotny a začneme pomalu přilévat smetanu s vanilkou. Musíme rychle míchat pomocí dřevěné vařečky, směs začne hodně bublat. Jakmile je smetana důkladně vmíchaná a karamel přestane bublat, vsypeme mořskou sůl. Pokud máme příliš velké krystaly, lehce je rozdrtíme mezi prsty. Opět promícháme a hotový karamel nalijeme do uzavíratelné sklenice. Necháme vychladnout a skladujeme v lednici.

Poznámka: Slaný karamel můžete použít například na zmrzlinu, palačinky, muffiny nebo jakýkoliv jiný dezert, který budete chtít ozvláštnit.