

Čokoladne karamele s medom i zrnom soli



Autorica: Monika Topolko

Za 40 karamela

Vrijeme pripreme: 20min

Vrijeme kuhanja/pečenja: 15min

Ukupno vrijeme: 35min

Težina pripreme: Umjereno

Kategorija: Praline, minjoni & bonboni

Želite li biti sigurni da će vam karamele uspjeti, koristite termometar za slatkiše. Da biste postigli dobru konzistenciju karamela, smjesa čokolade i karamela treba doseći temperaturu 120°C. Recept je preuzet sa bloga Ebba's cuisine.

Sastojci

200ml slatkog vrhnja

250g šećera

100g cvjetnog meda

10g maslaca

200g tamne čokolade (70% kaka)

1 žličica krupne morske soli (ili cvijeta soli)

Postupak

Slatko vrhnje i šećer pomiješajte u loncu i stavite na vatru. Kada smjesa provrije kuhajte na srednjoj vatri 5 minuta. Odmah zatim dodajte čokoladu, maslac i med i kuhajte 10 minuta na srednje jakoj vatri neprestano miješajući.

Nakon 10 minuta napravite provjeru jesu li gotove tako što ćete u čašu hladne vode ubaciti kapljicu smjese, izvaditi je iz vode i pritisnuti je vilicom. Ako je mekana i lako se gnječi, nastavite sa kuhanjem još nekoliko minuta. Ako je kuglicu teško zgnječiti, karamele su gotove. Ovaj korak nemojte preskočiti jer će u protivnom smjesa biti prerijetka i moguće je da vam se karamele neće stisnuti. Ukoliko imate termometar za slatkiše, smjesa za karamele je gotova kad dosegne temperaturu 120°C.

Čokoladnu smjesu ulijte u plitku posudu veličine 20x20 cm obloženu papirom za pečenje. Smjesu ravnomjerno pospite solju. Stavite u hladnjak na 20-30 minuta da očvrstne, zatim ih izvadite i narežite na male kockice. Budući da su karamele ljepljive, lakše ćete ih rezati ako nož lagano premažete neutralnim uljem.