

Karamelová poleva na větrníky ii.

Kategorie: Doplňky do sladkého

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Postup přípravy: Z 0,25 cukru uděláme karamel - za stálého míchání zahříváme, až se zabrví do zlatohněda a voní. Pak ho zalijeme vodou, znovu provaříme (pomalu) a pořád mícháme dohladka. Ještě horký karamel pak vlijeme do zbytku cukru a dobře promícháme, až je to všechno hladké a lesklé. Dá se to i zjemnit lžící másla.

Poznámka: tenhle recept není můj, ale úspěšně jej používám, kdysi jsem ho vyštrachala na jednom webu. Ale pokud mohu, doporučila bych první den polité větrníky nepřikrývat, nebalit ani dávat do nádoby, aby se to moc nelepilo. Prostě to po polití šoupnu na chvíli do mrazáku, pak do chladničky a nechám to tam přes noc jen tak na tácku. Pak by to mělo vyjít.