

# Karamelky s oříšky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

615 kalorií , 0 g cukrů , 62 g tuků , 8 g bílkovin

Autor: planeta

Odkaz: <https://srecepty.cz/karamelky-s-orisky>

## Příprava

Lískové oříšky v troubě opražíme při 180° C do zlaté barvy. Necháme je vychladit, oloupeme a nasekáme je na kousky. V kastrůlku necháme zkaramelizovat cukr s vanilkovým cukrem na velmi světlý karamel. Přidáme máslo, horkou smetanu a sirup zlatavé barvy. Pozvolna povaříme cca 10 minut. Kapku karamelu vlijeme do sklenice se studenou vodou, a pokud karamel udělá hrudku, odstavíme. Jestliže se rozpustí, ještě vaříme. Uvařený karamel smícháme s oříšky a sušeným mlékem a vlijeme do malého pekáčku s nepřilnavým povrchem. Výška hmoty bude cca 2 cm. Necháme zchladnout. Ještě vlažný karamel vyklopíme na prkénko a tam jej necháme úplně ztuhnout. Potom ho ostrým nožem nakrájíme na malé karamelky.



## Ingredience

- ✓ 60 g lískových ořechů
- ✓ 180 g cukru krupice
- ✓ 2 balení vanilkového cukru
- ✓ 30 g másla
- ✓ 100 ml smetana ke šlehání (šlehačka)
- ✓ 50 ml sirup
- ✓ 100 g sušené mléko

## Kategorie

Vánoce, Narozeniny, Silvestr, Celoročně, Dezert