

Karamelový krém



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 5min
Celkový čas: 10min , Porce: 4

758 kalorií , **3 g** cukrů , **60 g** tuků , **26 g** bílkovin

Autor: janulkam

Odkaz: <https://srecepty.cz/karamelovy-krem>

Příprava

Krupicový cukr rozpustíme na mírném plameni. Polovinu necháme ztuhnout. Do druhé poloviny přilijeme mléko a mícháme, dokud se karamel zcela nerozpustí. Smetanu ke šlehání ušleháme a přidáme mléčno-karamelovou hmotu, moučkový a vanilkový cukr. Ořechy opečeme, pomeleme a přidáme do krému. Želatinu necháme napučet ve vodě. Poté ji rozpustíme na mírném plameni a necháme vychladnout. Vychlazenou želatinu vmícháme do krému. Ztuhlý karamel rozdrtíme a přidáme do krémové směsi. Směs rozdělíme do sklenic nebo mističek. Zdobíme šlehačkou nebo kakaem dle chuti.



Ingredience

- 150 g cukru krupice
- 600 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- 1 dcl mléka
- 1 vanilkový cukr
- 1 lžíce cukru moučky
- 100 g vlašských ořechů
- 2 lžičky želatiny
- 0,5 dcl vody

Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Celoročně,
Finančně nenáročné, Něco extra, Návštěva,
Dezert