

## Savršeni karamel umak

Sa ovom temom sam se dugo zabavljala. Veliki sam ljubitelj karamele, ali sam se malo namu?ila sam dobivanjem savršeno kremastog karamle umaka. Nešto sli?no onome u Mc'Donaldsu, ali doma?e je ipak bolje :)Dosta je bitno da se koristi pravo slatko vrhnje sa puno masno?e, najbolje preko 30%. Recept koji sam otkrila na [ovom YouTube kanalu](#) me oduševio jer je brz i jednostavno i kao takvo je i objašnjeno.

U nastavku na?ite par fotki i recept, a krajem tjedna tako?er jednu divnu i malo druga?iju karamel tortu.



200 g še?era

120 ml vode

100 g maslaca ( ne margarina, maslaca!!)

120 ml slatkog vrhnja ( ne vrhnja za šlag ve? pravog slatkog vrhnja, više od 30 % masti)  
prstohvat soli

U posudu za kuhanje staviti še?er i vodu te promiješati. Pustiti na laganoj vatri da se še?er otopi i da postane prozirno. Do tog trena možete miješati, dok postane prozirno i še?er se rastopi tu prestanete miješati ali nikako ne ostaviti bez nadzora.

Pustiti na laganoj vatri da vrije dok ne postane boje jantara. [Pustite si video sa ovog linka da vidite što to?no mislim.](#)

U tom trenutku maknite sa vatre. Maslac nadjeckajte na kockice te dodavajte jednu po jednu kockicu i lagano miješajte. Nakon maslaca dodajte slatko vrhnje i nastavite lagano miješati.

Kad je sve povezano pustiti da se malo ohladi te pa prelijati u staklenku koja se može zatvoriti :)



?uvati možete i do dva tjedna u zatvorenoj staklenci. Ali mislim da vam ne?e toliko dugo izdržati.

Krajem tjedna na blogu pona?ite karamel tortu u kojoj sam koristila ovaj umak. Odli?an je na

browniema, sladoledu, wafflima ili na žlicu kao ja hehe :)

