
Sos karmelowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3513 razy.

Czas przygotow. 25 min.

200 g cukru,

220 ml wody,

75 g masła,

75 ml smietanki kremowej,

4-5 kropli esencji waniliowej,

sol.

1. Do ciezkiego garnka o grubym dnie wlac 100 ml wody. Wsypac cukier, mieszajac przez caly czas podgrzewac na srednim ogniu.

2. Gdy cukier zacznie sie rozpuszczac i zmieniac kolor, dodac pozostala wode.

Mieszac i gotowac, az cukier nabieze bursztynowego koloru i lekko zgestnieje. Zdjac z ognia, gdyz w goracym naczyniu karmel bedzie sie jeszcze przez

chwile gotowal.

3. Dodac maslo, postawic na malym ogniu, mieszac i jeszcze 4 min gotowac. Dodac smietanke, kilka kropli esencji waniliowej i szczypte soli. Zagotowac i

zdjac z ognia.

- Sos karmelowy podaje sie do lodow. Mozna podawac cieply lub zimny.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 84.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)