

Čokoladne karamele s medom i zrnom soli

za 40 karamela

Sastojci:

200ml slatkog vrhnja

250g šećera

100g cvjetnog meda

10g maslaca

200g tamne čokolade (70% kakaa)

1 žličica krupne morske soli (ili cvijeta soli)

Postupak:

Slatko vrhnje i šećer pomiješajte u loncu i stavite na vatru. Kada smjesa provrije kuhajte na srednjoj vatri 5 minuta. Odmah zatim dodajte čokoladu, maslac i med i kuhajte 10 minuta na srednje jakoj vatri neprestano miješajući.

Nakon 10 minuta napravite provjeru jesu li gotove tako što ćete u čašu hladne vode ubaciti kapljicu smjese, izvaditi je iz vode i pritisnuti je vilicom. Ako je mekana i lako se gnječi, nastavite sa kuhanjem još nekoliko minuta. Ako je kuglicu teško zgnječiti, karamele su gotove. Ovaj korak nemojte preskočiti jer će u protivnom smjesa biti prerijetka i moguće je da vam se karamele neće stisnuti. Ukoliko imate termometar za slatkiše, smjesa za karamele je gotova kad dosegne temperaturu 120°C.

Čokoladnu smjesu ulijte u plitku posudu veličine 20x20 cm obloženu papirom za pečenje. Smjesu ravnomjerno pospite solju. Stavite u hladnjak na 20-30 minuta da očvrstne, zatim ih izvadite i narežite na male kockice. Budući da su karamele ljepljive, lakše ćete ih rezati ako nož lagano premažete neutralnim uljem.