

Polewa karmelowa

Przepis dodany przez użytkownika trini6



do lodów, naleśników, musów, owoców

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- cukier - 20 dag
- woda - 220 ml
- masło - 5 łyżka(i)
- śmietana 30% - 75 ml
- aromat waniliowy - kilka kropel

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Cukier wsypać do rondla, mieszając lekko zarumienić na małym ogniu. Wlać połowę wody, dokładnie wymieszać. Gdy cukier zacznie się rozpuszczać wlać pozostałą wodę. Gotować nie przerywając mieszania, aż cukier całkowicie się rozpuści, a syrop zgęstnieje. Rondelkę zdjąć z ognia. Dodać miękkie masło, delikatnie wymieszać. Rondelkę postawić na małym ogniu, zagotować mieszając. Zdjąc z ognia. Gdy polewa lekko przestygnie dodać śmietanę i kilka kropel aromatu wanilowego