

SOLONY KARAMEL

Solony karmel to klasyczny [sos karmelowy](#) z dodatkiem soli, dzięki czemu zawdzięcza on swój niepowtarzalny i tak lubiany przez wszystkich smak. Słony karmel możemy użyć do posmarowania blatów biszkoptowych lub bezowych w tortcie, do lodów, deserów i innych słodkich wypieków. Możemy zrobić pyszną polewę/drip do tortu oraz dodać do kremu śmietankowego, aby otrzymać pyszny krem lub mus z solonym karmelem. Przepis na taki krem podam wkrótce! Wykonanie solonego karmelu nie jest trudne. Bardzo długo się za niego zabierałam z obawy, że go przypalę. Na szczęście ani razu się to nie zdarzyło. Mam nadzieję, że dzięki wskazówkom zawartym w przepisie i filmie Wam też się to nie zdarzy.

Przepis na solony karmel dostałam od jednej z moich obserwatorek na Instagramie – Agnieszki ze [@slodkosci_bez_limitu](#) na Instagramie.

Uwaga:

Konsystencja solonego karmelu zależy od ilości masła i śmietanki. Słony karmel z mniejszą ilością śmietanki, po schłodzeniu w lodówce, jest gęściejszy i twardszy od tego z większą ilością śmietanki. Dlatego do dripu/polewy lepszy będzie karmel z mniejszą ilością, a do deserów z większą ilością śmietanki.

Składniki na ok 230-280 g solonego karmelu:

- 150 g drobnego cukru
- 60 g masła (min. 82% tłuszczu), w temp. pokojowej
- 90 – 150 ml śmietanki kremówki 30/36%*, w temp. pokojowej
- 1/3 – 1/2 łyżeczki soli himalajskiej, do smaku (może być zwykła sól)

Jeśli chcemy zrobić drip na tort polecam dać 90 ml śmietanki. Jeśli potrzebujemy solony karmel do lodów, deserów polecam dać 150 ml śmietanki. Do kremu zaś polecam proporcje podane w przepisie na [krem z solonym karmelem](#).

Wykonanie:

1. Do rondelka wsypujemy cukier. Podgrzewamy go na **mniejszym ogniu**, cały czas mieszając drewnianą łyżką lub silikonową szpatułką. **Trzeba uważać, aby cukier nie przylepił się do ścianek garnka.** Po chwili, gdy cukier zacznie się rozpuszczać, zobaczymy że robią się grudki. łyżką rozcieramy cukier, aby szybciej się rozpuścił.
2. Gotowy karmel ma bursztynowy kolor. **Bardzo szybko osiąga ten kolor i trzeba uważać, aby go nie przypalić**, bo robi się gorzki. **Gdy zobaczymy że karmel jest już gotowy, a nadal będą w nim grudki nierozpuszczonego cukru, wyłączamy palnik.** Następnie mieszamy karmel, aż cukier się rozpuści. Gdyby to się nie stało, to się nie martwcie. Zostawcie karmel tak jak jest (po dodaniu masła małe grudki cukru się rozpuszczają).
3. **Ponownie podgrzewamy karmel, dosłownie chwilę i dodajemy masło** (które zatrzyma proces karmelizowania się cukru, karmel już się nie przypali). **Mieszamy całość ok 2 minuty**, aż masa robi się jednolita (masło połączy

się z karmelem). Masa po dodaniu masła zacznie skwierczeć, dlatego uważajcie, aby się nie poparzyć.

4. Następnie **dodajemy śmietankę i mieszamy ok 1 minutę**, aż karmel zrobi się jednolity, płynny. Zdejmujemy karmel z ognia. **Dodajemy trochę soli, do smaku**. Mieszamy.
5. Jeszcze gorący solony karmel przelewamy przez sitko, aby pozbyć się grudek. Studzimy.
6. **Słony karmel przechowujemy w lodówce, szczelnie zamknięty, do dwóch tygodni**.
7. W lodówce solony karmel gęstnieje, robi się twardy. Trzeba go chwilę podgrzać na małym ogniu, aby zrobił się płynny.

Uwagi:

1. Do zrobienia karmelu najlepszy jest garnek z grubym (podwójnym) dnem. Wtedy cukier szubko się nie przypali.
2. Robiłam karmel kilka razy i nigdy cukier dokładnie się nie rozpuścił. Zawsze musiałam wyłączyć palnik i rozcierać grudki cukru. Karmel szybko się przypala, dlatego lepiej ściągnąć go z ognia i rozetrzeć grudki cukru, niż gotować go za długo. Jak zostaną małe grudki, to się nie martwcie. Po dodaniu masła i dłuższym podgrzewaniu prawie wszystko się rozpuści. Potem można jeszcze przelać karmel przez sitko.
3. Gdy karmel się przypali i zrobi gorzki trzeba niestety zrobić go od nowa.
4. **W tym przypadku można mieszać cukier podczas rozpuszczania**. Gdy robimy karmel do dekoracji, gdzie rozpuszczamy cukier w wodzie, to wtedy nie można mieszać łyżką cukru.
5. Do zrobienia karmelu użyłam silikonowej szpatułki. Ale uważajcie. **Silikon jest różny i gorszej jakości może się roztopić w gorącym karmelu**.
6. Masło zatrzymuje proces karmelizowania się cukru.
7. Do solonego karmelu użyłam śmietanki 30%.

Smacznego ☐

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.