

SOS KARMELOWY

Sos karmelowy to pyszny dodatek do tortów, ciast i deserów. Słodki karmel możemy użyć do posmarowania blatów biszkoptowych lub bezowych w torcie, do lodów, deserów i innych słodkich wypieków. Możemy zrobić karmelową polewę/drip do tortu oraz dodać do kremu śmietankowego, aby otrzymać pyszny krem lub mus o smaku karmelu. Przepis na taki krem podam wkrótce! Wykonanie sosu karmelowego 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.

Polecam również [solony karmel](#)

Uwaga:

Konsystencja sosu karmelowego zależy od ilości masła i śmietanki. Sos karmelowy 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 sosu karmelowego:

- 150 g drobnego cukru
- 60 g masła (min. 82% tłuszczu), w temp. pokojowej
- 90 – 150 ml śmietanki kremówki 30/36%*, w temp. pokojowej

Jeśli chcemy zrobić **drip na tort polecam dać 90 ml śmietanki**. Jeśli potrzebujemy sos karmelowy do lodów, deserów polecam dać 150 ml śmietanki. Do kremu zaś polecam proporcje podane w przepisie na [krem z 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 cukier się rozpuści).
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 sos karmelowy

- zrobi się jednolity, płynny. Zdejmujemy karmel z ognia.
5. Jeszcze gorący sos karmelowy przelewamy przez sitko, aby pozbyć się grudek. Studzimy.
 6. **Sos karmelowy przechowujemy w lodówce, szczelnie zamknięty, do dwóch tygodni.**
 7. W lodówce sos gęstnieje, robi się twardy. Trzeba go chwilę podgrzać na małym ogniu, aby zrobić 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 robi 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 sosu karmelowego 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.