



## Extra slaný karamel do cukroví

### Slaný karamel:

- 60 g cukru krupice
- 60 g smetany ke šlehání 33%
- 30 g másla
- 2-3 g mořské soli

V rendlíku se silným dnem utavte cukr na karamel, zalijte po částech horkou smetanou se solí a následně promíchejte. Přelijte do misky, přidejte kousky másla a míchejte do úplného rozpuštění. Zakryjte kontaktně fólií a nechte vychladnout. Možno připravit i den předem. Před plněním si karamel přendejte do malého zdobícího sáčku (bez špičky).

### Máslový krém se slaným karamellem:

- 120 g cukru krupice
- 100 g smetany ke šlehání 33%
- 4 g mořské soli
- 100 g másla

V rendlíku se silným dnem utavte cukr na karamel, zalijte po částech horkou smetanou se solí a následně promíchejte. Přelijte do misky a za občasného míchání nechte zchladnout a lehce zhoustnout.

Následně po částech všlehejte na kousky pokrájené studené máslo. Ke konci šlehejte na max. otáčky, aby byl krém světlý a nadýchaný. Pokud není dostatečně pevný, dejte ho na chvíli vychladit a znovu našlehejte. Po našlehání ihned použijte.

### Naplnění:

Máslový krém naneste pomocí sáčku s řezanou špičkou po obvodu koleček (nebo jiných tvarů) a doprostřed vmáčkněte trochu slaného karamelu. Pokud chcete, můžete posypat vločkami soli, a přiklopte druhým kolečkem. Dejte do lednice ztuhnout.

### Karamelová poleva:

- 100-120 g [čokolády Belcolade Amber Douceur Selection 32%](#) (slaný karamel)
- 10-12 g kakaového másla
- sůl Maldon

Asi dvě třetiny čokolády a kakaové máslo rozpusťte (ve vodní lázni nebo mikrovlnné troubě), přidejte zbylou třetinu a míchejte do úplného rozpuštění. Nechte zchladnout, pak v polevě máčejte cukroví. Polevu na cukroví nechte lehce zavadnout, pak posypte vločkami soli. Nechte dobře zatuhnout, pak skladujte v uzavřené krabici v chladu.

Náplň a poleva vystačí k naplnění zhruba 80 kousků o průměru 3,5-4 cm.