



Składniki

/ słoik ok. 250 ml /

- 200 ml soku jabłkowego (najlepiej świeży, mętny)
- 100 ml śmietanki 30%
- 200 g cukru
- 2 łyżki masła
- ¼ łyżeczki mielonego cynamonu
- szczypta soli

Przygotowanie

W małym rondelku podgrzej sok jabłkowy prawie do wrzenia. Powinien być bardzo gorący w momencie dodawania do karmelu.

Na suchą patelnię lub do rondla z grubym dnem wsyp cukier. Podgrzewaj na średnim ogniu, mieszając jedynie przez delikatne poruszanie naczyniem. Cukier zacznie się topić, a następnie nabierze bursztynowego koloru. Gdy karmel będzie miał ładny, bursztynowy kolor, zdejmij naczynie z ognia i bardzo ostrożnie wlej gorący sok jabłkowy cienkim strumieniem, cały czas mieszając. Karmel gwałtownie się spieni i może stwardnieć w bryłki – to normalne. Postaw naczynie z powrotem na małym ogniu i mieszaj około 10 minut, aż wszystkie twarde kawałki karmelu całkowicie się rozpuszczą w soku i powstanie jednolity syrop. Wlej śmietankę, dodaj masło i gotuj na małym ogniu, mieszając, aż sos zgęstnieje i stanie się gładki oraz lśniący. Trwa to około 20 – 25 minut. Na końcu dodaj cynamon i szczyptę soli. Wymieszaj i gotuj jeszcze przez chwilę. Zdejmij z ognia. Karmel w trakcie studzenia wyraźnie zgęstnieje.

Wskazówki

Jeśli karmel wyjdzie zbyt gęsty po wystudzeniu – dodaj 1–2 łyżki gorącej wody lub soku i podgrzej. Jeśli będzie za rzadki – pogotuj go chwilę dłużej. Przechowuj w lodówce do 7 dni. Przed użyciem podgrzej, aby znów był płynny.

POLECANY DO PRZEPISU: świeżo wyciskany sok jabłkowy, sok jabłkowy mętny, sok NFC