



reteta-video.ro

Sos de Caramel Sarat

La prima vedere **sosul de caramel sarat** pare o asociere ciudata. Dar imediat ce bagi lingura in el iti dai seama ce deliciu este!!!! Prepararea lui nu este deloc complicata, dar aroma este irezistibila! Nici nu se compara cu cel din comert! Sarea este cea care ii da gustul final, desavarsind parca savoarea caramelului. Este **topping**-ul perfect pentru inghetate, budinci sau clatite, prajituri sau placinte, dar se potriveste si peste un cheesecake. Trebuie doar sa avem grija sa nu ardem zaharul, pentru ca devine amar. Cel mai simplu este sa punem cateva picaturi de **caramel** pe o farfurie alba si astfel vedem daca a ajuns la culoarea dorita. In cratita ne dam seama mai greu si, daca tot vorbim despre ea, este bine sa folosim o craticioara cu peretii mai grosi si destul de inalta pentru ca la un moment dat caramelul se va umfla. Deci topim zaharul, punem untul (cu minim 80% grasime) si smantana pentru frisca (cu minim 30% grasime) si **sosul de caramel** este gata. Cand am topit zaharul eu am pus si putina apa, nu este obligatoriu. Dureaza putin mai mult (cu cateva minute), dar suntem siguri ca nu caramelizam zaharul prea mult. Caci poate dura cateva secunde pana cand se arde! Singurul si cel mai important secret este ca nu trebuie sa amestecam deloc in el, ci doar sa agitam din cand in cand cratita, pana cand **sosul de caramel** are culoarea chihlimbarului. Sa stam cu ochii pe el si sa fim foarte atenti! Caramelul este fierbinte si atunci cand turnam peste el smantana (care este mai rece) are loc o reactie violenta, cu multi bulbuci si aburi fierbinti. Sosul de caramel o sa para destul de lichid dar, pe masura ce se raceste devine dens si cremos. Si irezistibil! Si atunci cand o sa deschideti frigiderul, imposibil sa rezistati tentatiei de a mai lua o lingurita... Daca planuiti sa-l folositi pentru alte prajituri, trebuie sa-l scoateti din frigider si sa-l lasati putin sa se incalzeasca. Dar mai intai verificati sa nu aveti surpriza ca jumatate din borcanul cu **sos de caramel** sarat a disparut ca prin farmec (stiu ce spun!!!)...

INGREDIENTE SOS DE CAMEL SARAT

200 g de zahar
100 g de unt (cu minim 80% grasime)
200 ml de smantana proaspata pentru frisca (cu minim 30% grasime)
2 linguri cu apa (cam 40 ml)
o jumatate de lingurita cu sare

MOD DE PREPARARE SOS DE CAMEL SARAT

PASUL 1

Intr-o craticioara inalta si cu fundul gros punem apa si zaharul, o asezam pe aragaz si o lasam sa fiarba la foc mic. Nu amestecam deloc, ci doar din cand in cand agitam cratita. Lasam pana cand apa se evapora iar zaharul se topeste si devine auriu. Nu-l lasam prea mult, pentru ca daca se arde devine amar! Cam dupa 15 minute, timp in care nu amestecam in el, zaharul ar trebui sa fie topit, de culoarea chihlimbarului.

PASUL 2

Intre timp turnam smantana proaspata pentru frisca intr-o craticioara si o punem pe foc mic sa se incalzeasca. Nu trebuie sa clocoteasca, ci doar sa devina fierbinte (cam 90 de grade), adica pana cand la marginea cratitei incep sa apara bule de aer.

PASUL 3

Peste zaharul caramelizat punem untul si amestecam energic cu un tel, tot pe foc mic, pana la omogenizare.

PASUL 4

Tragem cratita de pe foc si peste sosul de caramel turnam cu atentie smantana dulce fierbinte. Amestecam energic cu telul, pentru ca sosul sa nu faca cocoloase, pana cand smantana pentru frisca este complet incorporata.

PASUL 5

Adaugam sarea (puneti exact dupa gustul vostru!) si amestecam.

PASUL 6

Punem cratita inapoi pe aragaz, tot la foc mic, si mai lasam sosul sa fiarba 2-3 minute, cat sa fim siguri ca nu au mai ramas bucatele de zahar nedizolvate.

PASUL 7

Inchidem aragazul si lasam caramelul sarat sa se raceasca. Cat inca este cald, dar nu fierbinte, il turnam intr-un borcan inchis ermetic, iar cand ajunge la temperatura camerei il putem inchide si pune in frigider.

PASUL 8

Poate fi pastrat in frigider 2-3 saptamani.

PASUL 9

Inainte de a-l folosi pentru budinci, prajituri, inghetata, clatite sau cheesecake-uri scoateti borcanul din frigider si lasati sosul sa se incalzeasca putin, pentru a redeveni cremos.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Sos de Caramel Sarat.

POFTA BUNA!

