

Tuzlu tereya lı yumu ak karameller (kahve, vanilya...)

Ingrédients

- 120g tereya lı
- 120g sıvı krema
- 375g eker
- 4g çözüñür kahve veya damak zevkinize göre vanilya ya da baharatlar

Préparation

1. Noel lezzetleri arasında sadece çikolatalar yok.
2. karamel de var!
3. Burada, kahve ile tatlandırdı ım yumu ak karameller bulacaksınız, ancak bu tarifi klasik tuzlu karamel elde etmek veya vanilya, baharatlar ile tatlandırmak için kullanabilirsiniz.
4. Tarif oldukça basit, ancak bir termometreye ihtiyacınız olacak!
5. Kremayı kahve, vanilya veya di erleri ile kaynatmadan ısıtın.
6. ekerin yarısını bir tencereye dökün.
7. Kısık ate te ısıtın, erimeye ba layana kadar bekleyin.
8. Daha sonra, kalan ekeri yava yava ekleyin.
9. 180°C'de karamel elde edene kadar pi irmeye devam edin.
10. Sıcak kremayı karamele yava ça dökün ve düzenli olarak karı tırın.
11. 140°C sıcaklı a ula ana kadar pi irmeye devam edin.
12. Ardından tencereyi ocaktan alıp küçük parçalara ayrılma tereya ını ekleyin.
13. yice karı tırın, sonra karamel homojen hale geldi inde tuz çiçe ini ekleyin.
14. Ya lanma bir kalıba dökün ve tamamen so uyana kadar birkaç saat bekletin.
15. Ardından kalıbı çıkarın, karamelleri kesin ve son olarak kendinizi ödüllendirin!