

Домашняя соленая карамель

Нужно:

- Сахар - 200 г
- Вода - 6 столовых ложек
- Сливочное масло - 200 г
- Сливки 33% - 200 мл
- Морская соль - ½ чайной ложки

Инвентарь:

- Средняя кастрюля (чтобы меньше пачкать плиту)
- Венчик

Получается: 500 г

Приготовление:

1. Сахар кладем в кастрюлю, наливаем воду. Не перемешиваем, ставим на сильный огонь.
2. Когда сахарный сироп закипел, убавляем огонь до среднего. Варим, слегка помешиваем, до янтарного цвета.
3. Следим чтобы сироп не сгорел, иначе готовая карамель будет горчить.
4. Пока варим сироп, нагреваем сливки. Нужно нагреть достаточно сильно, но не доводим до кипения.
5. Сдвигаем кастрюлю с нагрева и интенсивно перемешиваем сироп, иначе он может прилипнуть ко дну или схватиться куском.
6. Вливаем хорошо подогретые сливки, постоянно помешивая венчиком. Вливать лучше частями, каждый раз дожидаясь, когда немного спадет активное бурление.
7. Возвращаем на огонь и варим еще пару минут на среднем огне. Если все же какие-то кусочки сиропа схватились, при нагревании они разойдутся. Важно снова не доходить до кипения, как только карамель закипает, убираем с огня и продолжаем перемешивать. Затем снова возвращаем и т.д.
8. Снова снимаем и продолжаем активно перемешивать, таким образом слегка остужая.
9. Добавляем нарезанное кубиками масло. Перемешиваем до его растворения.
10. Добавляем соль, перемешиваем и перекладываем в миску. Накрываем пищевой пленкой в контакт и оставляем остывать при комнатной температуре.
11. Остывшую карамель перекладываем в банку с крышкой и храним в холодильнике.

Приятного аппетита! :)