KARAMEL ÇİKOLATALI TEPELER

https://yemek.name

1 + ½ su bardağı Ceviz, Fındık, File Badem, Kaju
250 gram Bitter Kuvertür Çikolata (Ufak halde doğranmış)
Karamel İçin;
1 + ½ su bardağı Süt Kreması
1 yemek kaşığı Tereyağı veya Margarin
½ su bardağı Toz Şeker
¼ su bardağı Kahverengi Toz Şeker
¾ su bardağı Glikoz
1 tutam Tuz

Ocak üzerinde bir kabın içine krema, toz şekerler, tereyağ veya margarin, glikoz ve tuz konur ve şekerler eriyinceye kadar orta ateşte karıştırılarak pişirilir.
Şeker eridiğinde karıştırma işlemine son verilir ve kaynatma işlemine devam edilir. Yaklaşık 20 dakika sonra hafif karamel rengini aldığında, bir parça krema soğuk su dolu bardağa konur.
Eğer sertleşme oluyorsa, karamel kıvama gelmiş demektir. Gerçekleşmiyorsa kaynatmaya devam edilerek, gene teste tabii tutulur.
Hazırlanan karamel ocak üzerinden tezgaha alınır ve içine kuruyemişler eklenir ve karıştırılarak her taraflarının karamel olması sağlanır.
Bir tatlı kaşığı yardımı ile yağlı kağıt üzerine tepecikler olacak şekilde 2 cm aralıklarla yerleştirilir. Bu şekilde yaklaşık 30 dakika oda sıcaklığında sertleşmesi için bekletilir.
Sertleşen kuruyemişli karamel tepecikleri, eritilmiş olan çikolataya batırılır ve tekrar yağlı kağıt üzerinde çikolatanın donması için bekletilir. Süre sonunda servise hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:130234 • adı:Karamel Çikolatalı Tepeler • gönderen:Barış Çığlık • indirme tarihi:20.04.2024 - 04:06