

## Čokoládové košíčky se slaným karamellem

### Ingrediencie:

- 60 g lískových ořechů
- 250 g čokolády 54,5% (používám dropsy Callebaut)
- 135 g cukru
- 90 g smetany ke šlehání
- 95 g másla
- 2 špetky soli

### Postup:

- › Nejprve si opražíme ořechy do zlatavé barvy – v troubě při 160 °C to trvá cca 10 – 15 min. Hlídáme, aby nám nehnědly příliš rychle. Po vychladnutí je promnutím zbavíme slupek a nasekáme na menší kousky.
- › Připravíme si košíčky z temperované čokolády. Vyčistíme si silikonovou formu (Já jsem použila polokoule, ale můžeš i jiný tvar. Vhodné jsou i menší formičky na muffiny, ale neplnila bych je úplně celé, byly by moc sladké). Čokoládu zahřejeme dle temperační křivky na 45 – 50°C. Buď na vodní lázni, kde si dáваме pozor, aby se nám do čokolády nedostala voda. Nebo v mikrovlnce – na nejvyšší výkon ohříváme 30 s, promícháme a postup opakujeme (zahříváme již jen 15 s), dokud se nedostaneme na požadovanou teplotu. Poté čokoládu zchladíme na 27 °C a zahřejeme na pracovní teplotu 31 – 32 °C.
- › Do důlku formičky si naneseš lžičku čokolády a rozetřeme zadní stranou lžičky rovnoměrně tenkou vrstvu. Takto pokračujeme celou formu. Po zatuhnutí naneseš druhou vrstvu. Pokud nám čokoláda rychle chladne, můžeme ji lehce rozehřát opět na pracovní teplotu. Čokoládu v košíčkách necháme vykristalizovat. Můžeme dát na chvíli do lednice.

### Pořprava karamelu a plnění košíčků:

- › Pokračujeme přípravou karamelu. V jednom hrnci rozpustíme cukr. Pokud máme menší hrnec, doporučuji cukr rozehřát ve dvou dávkách. Jakmile se nám většina první části cukru rozpustí, zamícháme a nasypeme druhou. Dokud není cukr z větší části rozpuštěný. Nemícháme. Jakmile bude mít karamel zlatavou, hnědou barvu, přilijeme po částech horkou smetanu a za stálého míchání 2 minuty provaříme. Odstavíme a vmícháme máslo a nakonec sůl. Karamel přecedíme do misky a necháme vychladnout.
- › Košíčky vyndáme ze silikonové formy a zkontrolujeme, zda v nich nemáme nějaké „díry“ a zarovnáme nerovnosti na okrajích. Dělam to tak, že je otočím dnem vzhůru a párkrát zakroužím po kuchyňské desce. Poté vrátíme košíčky do silikonové formy, naplníme praženými ořechy (trochu si necháme stranou na zdobení) a vychlazeným karamellem (pokojové teploty, nesmí být teplý, jinak by se nám košíčky začaly rozpouštět). Necháme zatuhnout (můžeme dát na chvíli do lednice) a zdobíme dle fantazie

Recept pro nás připravila @ivuskapece.