

# ČOKOLÁDOVÉ BONBÓNY SO SLANÝM KARAMELOM

 36 ks  60 min

Čokoládové bonbóny so slaným karamelom sú exkluzívne mini zákusky, ktoré rozhodne nesmú chýbať na vašom sviatočnom stole. Druhý recept tohtoročného vianočného špeciálu sa skladá z vrstvy keksu ovoňaného kardamómom, s riadnou dávkou slaného karamelu, a to všetko obalené v chrumkavej čokoláde. Slaný karamel môže byť pre mnohých výzvou, ale nenechajte sa odradiť.

## BUDETE POTREBOVAŤ:

150 g hladkej múky  
120 g masla  
60 g práškového cukru  
50 g kokosu  
5 ks strúčikov kardamómu

Na karamel budete  
potrebovať:  
300 g kryštálového cukru  
160 ml 33% šľahačkovej  
smotany  
2 čajové lyžičky medu  
60 g vody  
50 g masla  
2 štipky maldon soli  
(alebo podľa chuti)

## A TAKTO NA TO:

1. Plech s rozmerom 20 x 20 cm vyložte papierom na pečenie, aj po stranách formy. V mise rukou, alebo kuchynským robotom zmiešajte maslo, múku, cukor, kokos a nadržené semená kardamómu. Vzniknuté cesto rovnomerne rozložte na dno formy, prikryte potravinovou fóliou a nechajte v chladničke 15 minút. Cesto pečte pri teplote 170 stupňov 15 až 20 minút. Po vytiahnutí z rúry nechajte keks vychladnúť vo forme.
2. Medzi tým si nachystajte slaný karamel. Do hrnca nasypťte kryštálový cukor, prilejte vodu, med a počkajte, kým všetok cukor v hrnci vodou nasiakne. Karamel na miernom ohni zahrievajte, kým nezíska jantárovú farbu a zalejte ho horúcou smotanou, v ktorej ste pred tým rozpustili maslo a hrubozrnú soľ. Karamel rýchlo metličkou zamiešajte a odstavte. Prelejte ho do formy na už upečený keks a nechajte zachladiť na 2 až 4 hodiny. Pred krájaním môžete formu s karamelom vložiť na chvíľu do mrazničky.
3. Vo vodnom kúpeli rozpustite mliečnu a horkú čokoládu, nakrájané kocky máčajte v čokoláde a dozdobte maldon soľou.

