Slaný karamel a griliáš

na karamel:
100 g bílého krystalového nebo krupicového cukru
50 - 100 ml mléka (alternativy mléka) nebo smetany
1/2 lžičky soli

na slaný griliáš:
50 g drcených ořechů nebo mandlí
100 g cukru
1/2 lžička soli

Do menšího hrnce s tlustým dnem vypeme cukr a zahříváme na střední stupeň do rozpuštění (míchám lžící a nechávám pouze zezlátnout, čím tmavší karamel, tím více hořký výsledný produkt.) Mezitím si v MW troubě ohřejeme mléko. Pozor, velmi směs bublá a uchází horká pára. Bujné bublání se opakuje! Po propojení směsi vmícháme ještě zatepla sůl. Slaný karamel sluší jako poleva moučníkům nebo k ozdobení ovocných pohárů, salátů či zmrzliny. Já měla úspěch s poléváním domácích lívanců a posypem plátkovanými mandlemi.

Griliáš vyrábíme podobně. Necháme rozpustit cukr, vsypeme drcené (v mixeru posekané) celé mandle nebo lískové ořechy. Rychle zamícháme, aby karamel obalil ořechové kousky. Směs vyškrábneme na silikonovou podložku na pečení, rozprostřeme a necháme zchladout. Poté nalámeme na menší kousky nebo podrtíme opět v mixéru.

Používáme jako zdobení na moučníku, zmrzlině, pohárech...