

Zmrzlinový pohár se slanou butterscotch omáčkou a lískovoříškovým praliné

Celkový čas vaření **20 min.** **20 min.** Doba přípravy

Nutriční hodnoty (na porci):
3.023 kJ / 722 kcal

Tuky: **41,9 g** Bílkoviny: **6,3 g**
Sacharidy: **85,1 g**

INGREDIENCE

4 Porce

- 8** kopečků vanilkové zmrzliny
1 čokoládový brownie nebo čokoládový muffin, nakrájený na malé kousky

Na slanou máslovou polevu:

- 75 ml** dvojitého krému
75 g másla
50 g cukru Demerara
2,5 čajové lžičky Kikkoman Sójová omáčka
přirozeně fermentovaná
tekuté ochucovadlo

Na pralinky:

- 150 g** moučkového cukru
1,5 čajová lžička nasekaných lískových ořechů

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Pro přípravu slané karamelové butterscotch krému dejte smetanu, máslo a třtinový cukr (Demerara) do malého hrnce.

Krok 2

Pomalou zahřívejte, dokud se máslo nerozpustí a cukr nerozpustí. Poté zvýšte teplotu, přiveďte směs k varu a nechte probublávat asi 1 minutu.

Krok 3

Odstraňte z ohně a vmíchejte Kikkoman Sójovou omáčku.

Krok 4

Pro přípravu praliné nasypete krupicový cukr do hrnce se silným dnem a přidejte 3–4 lžice vody. Zahřívejte na mírném plameni, dokud se cukr nerozpustí, poté zvýšte teplotu a nechte směs probublávat. Nemíchejte – jen trpělivě čkejte, dokud cukrový sirup nezíská zlatohnědou barvu.

Krok 5

Sejměte z ohně a opatrně nalijte karamel na plech vyložený pečicím papírem. Buďte opatrní, směs je extrémně horká!

Ihned posypte praženými lískovými oříšky a nechte zcela vychladnout. Jakmile je karamel tvrdý, nalámejte ho na menší kousky nebo jej rozdrobte na drobivou posypku.

Krok 6

Sestavte zmrzlinový pohár do sklenice: Nalijte trochu butterscotch omáčky na dno. Střídavě vrstvěte zmrzlinu a kousky dortu nebo sušenek. Nakonec pohár přelijte omáčkou a ozdobte praliné. Ihned podávejte a vychutnejte si tuto sladkou lahůdku!