



*coolinari*  
FOOD BLOG & CAKES

## Medové plásty

**Na medové plásty budete potrebovať (20 x 20 cm):**

**120 ml vody**

**350 g kryštálového cukru**

**160 g medu**

**štipku soli**

**15 g sódy bikarbóny (1 polievkovú lyžicu)**

**čokoládu na namáčanie**

### **A TAKTO NA TO:**

Do hrnca nalejte vodu, pridajte kryštálový cukor, med a štipku soli. Prived'te k varu, dosiahnite teplotu 148 stupňov a ihneď odstavte. Karamel počas zahrievania nemiešajte, ak je to potrebné trochu potraďte hrncom, aby sa karamel zahrieval rovnomerne.

Ihneď po odstavení hrnca z platne nasypťte do karamelu sódu bikarbónu a riadne ju rozmiešajte. Obsah hrnca zdvojnásobí svoj objem a budú sa v ňom tvoriť bubliny. Prelejte karamelovú penu do formy s rozmerom 20 x 20 cm vystlanej papierom na pečenie a nechajte vychladnúť pri izbovej teplote.

Karamelový plást rozbite (udieraním o dosku, alebo špičkou noža) na menšie kúsky, tie namáčajte v rozpustenej čokoláde a nechajte uschnúť.