



# Karamel Sos

Muzlu kekin üzerine kullandığımız karamel sos tarifini sizinle paylaşmasak olmazdı!

50 G Toz Şeker

15 Ml su

60 G Mascarpone (Krem Peynir  
Veya Tereyağ)

60 G Krema

Tencereye şekeri koyun ve tencereyi sallayarak şekerin tencere tabanını eşit yayıldığına emin olun. Suyu şekerin tamamını ıslaticak şekilde tencereye ilave edin. Tekrar eşit yayılması için tencereyi sallayın ve hiç dokunmadan orta ateşte ısıtmaya başlayın. Dereceniz varsa 195 °C yi görene kadar ısıtın. Eğer dereceniz yoksa şeker çok açık karamel rengi olana kadar ısıtın. Bu aşamadan gözünüzü şekerden ayırmayın. Ocaktan alır almaz karıştırın ve mascarponeyi ilave edin. Dikkat edin, şekerin derecesi çok yüksek olduğu için patlama olabilir. Hızlı bir şekilde çırpın. Peynir tamamen eridiğinde kremayı ilave edin, çırpıma devam edin. İnce telli bir süzgeçten geçirerek sos kabına alın.

Unutmayın bu sosu sadece keklerinizde değil bir çok tarifinizde sos veya dolgu malzemesi olarak kullanabilirsiniz.