

# Recept na delikátní karamelové kostky s makadamovými ořechy

Vloženo: 09.10.2019 Komerční sdělení



Když se dostaví nezdolná chuť něco speciálního, neignorujte ji. Naopak své chuťovým pohárky připravte na nevšední zážitek. Pustíte-li se okamžitě do díla, za pouhou hodinku a půl bude na vašem jídelním stole zářit plech s luxusním dezertem. Garantujeme vám, že se u vás karamelové kostky s [makadamovými ořechy](#) příliš dlouho neohřejí!

## 1. Krátké seznámení s makadamovými ořechy

Jak napovídá název, jednou ze stěžejních ingrediencí dezertu jsou makadamové neboli queenslandské ořechy. Jádra plodu stálezeleného stromu makadamie jsou vysoce ceněná pro vysoký obsah tuků (až 80 %) a patří k nejdražším na trhu. Pod velmi tvrdou skořápkou se skrývají krémově zbarvené peckovice o velikosti lískového oříšku. Název dostaly po svém propagátorovi a pěstiteli, skotskému fyzikovi chemikovi Johnu Macadamovi.

Ořechy lahodné chuti představují bohatý zdroj vitaminů skupiny B, vitaminu E, železa, fosforu, vápníku a draslíků. Mají antioxidační účinky, podporují obranyschopnost organismu, zlepšují soustředěnost a v neposlední řadě posilují kardiovaskulární systém. Dost důvodů, proč superpotravinu konzumovat pravidelně, nejen v dezertech!

## Ingredience (10 porcí)

- 200 g mléčné čokolády
- 100 g bílé čokolády
- 85 g moučkového cukru
- 115 g čerstvého másla
- 310 g [makadamových oříšků](#)
- 400 g zahuštěného neslazeného mléka
- 205 g hladké pšeničné mouky T 650
- 85 g světlých jemných sušenek BeBe
- 2 ks čerstvých vajec

## **Postup přípravy**

Vymažeme pekáč střední velikosti, vyložíme jej pečicím papírem a předejdeme troubu na 180 °C.

Příprava těsta je snadná. Do rozpuštěné bílé čokolády přidáme máslo, cukr, mouku (z uvedeného množství si nechte 2 lžíce na polevu) a 55 g drcených makadamových oříšků. Ingredience důkladně promícháme a jakmile dosáhneme homogenní směsi, vlijeme ji do připraveného pekáče. Po 18 minutách pečení vytáhneme z trouby a necháme vychladnout.

Než upečené těsto vychladne, připravíme polevu. Nalámeme mléčnou čokoládu a společně s mlékem rozpustíme na pánvi. Po přidání ostatních ingrediencí – 2 vajec, 2 lžic mouky, 200 g nasekaných makadamových ořechů a nadrcených sušenek promícháme a rovnoměrně rozprostřeme na těsto. Navrch posypeme zbytkem oříšků a vrátíme do trouby, kde se dezert na 160 °C za cca 40 minut dopeče.

Jakmile dezert vychladne, můžeme rozkrájet na kostky a podávat.