NAJLEPŠIE "GRILÁŽKY" OD HUGA

Grilážky podľa tohto receptu si ihneď zamilujete a budete ich pripravovať nielen na vianoce, ale počas celého roka. Ja ich robím presne takto celý život a nechýbajú na žiadnej oslave. Ich životnosť sa zvyčajne u nás ráta na minúty!
Na prípravu vám stačia len 4 suroviny a 4 tortové oblátky!

Budete potrebovať:
4 tortové oblátky
250 gramov kryštálového cukru
250 gramov masla
250 gramov vlašských orechov
1 kondenzované mlieko Salko (400 gramov,sladené)

Postup:
Do hrnca nasypte cukor a roztopte na karamel. (Nepoužívajte hrniec teflónový!!) Dajte pozor aby vám karamel príliš nezhnedol, ovplyvní to zásadne chuť.
Keď je cukor roztopený a má hnedo-medovú farbu pridajte kondenzované mlieko, na menšie kúsky nakrájané maslo a na koniec vlašské orechy. Priebežne všetko miešajte! Orechy nakrájajte nožom na menšie kúsky. Môžete ich dať do sáčku a rozbiť tĺčikom na mäso. Pomleté orechy sa do tohto receptu nehodia. Zásadne to zmení chuť!
Všetko dôkladne miešajte nie na úplne najsilnejšom ohni. Ak vám hneď na začiatku vznikne hrudková hmota, nerobte paniku, ona sa pomaly rozvarí. Len je naozaj dôležité neustále pomaly miešať. Keď sa odparí zbytočná tekutina a hmota bude polohustá je plnka hotová. Trvá to zvyčajne 4-5 minút. Nalejte ju na 2 tortové oblátky, rovnomerne rozotrite a na vrch každej z nich položte ďalšiu oblátku. Na vrch položte dosku alebo plech na pečenie a rovnomerne zľahka zaťažte aby sa všetko pekne spojilo. (Ja na zaťaženie používam knihy). Nechajte vychladnúť pri izbovej teplote. Nedávajte do chladničky! Rýchle ochladnutie spôsobí, že sa vám oblátky budú oddeľovať od plnky. (Ak budete chcieť aby boli grilážky vyššie, použite oblátky len 2. Jednu na spodok a druhú na vrch.) Neodporúčam, pretože urobíte podstatne menej kúskov!
Po vychladnutí nakrájajte ostrým nožom na požadované tvary.
HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo