

Kajina čoko – karamel torta: Gastronomad, nova epizoda u ponedeljak, 18. oktobra, u 13:30, na RTS 1

Karamele su mekane i guste bombone napravljene kuvanjem i mešanjem mleka ili pavlake, šećera, glukoze, putera i vanile. Sama reč ima koren u latinskoj reči za šećernu trsku. U poslastičarstvu je najviše koriste Francuzi, a naučnici tvrde da popularnost karamela dolazi i od pozitivnih efekata koje ima na ljudski mozak – takozvane “hedonističke eskalacije”.

U novoj epizodi Gastronomada, Katarina Petrović Kaja naučiće nas kako da pripremimo čoko – karamel tortu.

Gastronomad, nova epizoda u ponedeljak, 18. oktobra, u 13:30, na RTS 1.