



Myke pepperkakekarameller (hjerterefasong)

Ingredients

- ♥ 1 boks søtet, kondensert melk (ca 400 g)
- ♥ 100 g smør
- ♥ 200 g brunt sukker
- ♥ 4 ss lys sirup
- ♥ 1 ts vaniljepasta
- ♥ 1 ts kanel
- ♥ 1 ts ingefær
- ♥ 1 ts nellik
- ♥ 1 ts kardemomme



Instructions

Ha kondensert melk, smør, brunt sukker og sirup i en kjele med litt høye kanter. Tilsett vaniljepasta og krydder.

Kok opp blandingen på middels varme under stadig omrøring med en tresleiv. La karamellen småkoke i 10-15 minutter mens du rører hele tiden. Temperaturen skal nå 116 - 118°C (se tips).

Fordel den varme karamellen i hjerterformede silikonformer.

Sett disse i kjøleskapet til karamellen har stivnet.

Tips

♥ Det er viktig at du bruker søtet kondensert melk, og ikke vikingmelk (som er usøtet). Begge deler er kondensert melk som selges på hermetikkboks, men den søtete typen er gulaktig i fargen og mye tykkere i konsistensen.

♥ Husk å røre hele tiden når du koker karamellen, for den har lett for å svi seg i bunnen, særlig i starten av kokingen.

♥ Bruk en kjele med litt høye kanter, for karamellen bobler når den er varm. Husk at karamellen er veldig varm når den koker, så ha gode grytekluter lett tilgjengelig!

♥ Karamellen må koke til den får riktig temperatur, ellers risikerer du at de ikke stivner ved avkjøling. Bruk derfor termometer når du koker karamellen. Det er også lurt å ha et termometer med slange ned i karamellen, som står stødig også mens du rører i karamellen.

♥ Hvis du ikke har termometer, kan du ta "karamelltesten" ved å ha litt av den flytende karamellen i et glass med kaldt vann. Hvis karamellen synker til bunnen av glasset og du deretter kan hente den opp og rulle den til en kule, har karamellen kokt lenge nok.

♥ Når du bruker silikonformer, er det ikke nødvendig å spraye dem med fett. Karamellene vil uansett løsne lett fra formene når de er stivnet.

♥ Merk at karamellene blir harde når de er kalde, men de blir myke igjen om du lar dem stå en liten stund i romtemperatur.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/23772>