Knekk



Ingredienser

50 g mandler
1,5 ss smør
2 dl sukker
2 dl lys sirup
1,5 dl kremfløte

Pynt:
små konfektformer

Fremgangsmåte

Skåld mandlene og hakk dem fint.

Ha smør, sukker, sirup og kremfløte i en tykkbunnet kjele. Kok opp og la småkoke uten lokk under stadig omrøring (bruk en tresleiv eller skje) i ca 30 - 45 min. "Knekken" er ferdig når massen består følgende "karamellprøve":

Ha kaldt vann i et lite glass. Slipp nedi en liten dråpe med karamellmasse. Hvis karamellen nærmest løser seg opp i vannet er den ikke ferdig. Da må du la den småkoke litt til. Kan du derimot ta karamelldråpen ut av vannet og rulle den til en liten kule, er den klar.

Ta kjelen av platen og rør i mandlene.

Sett konfektformene utover på et brett e.l. som passer i kjøleskapet. Bruk doble konfektformer hvis de er av papir. Fyll massen forsiktig i konfektformene (bruk to spiseskjeer e.l.). Ta bare litt av gangen og bruk god tid slik at det ikke blir for mye søl. Pass dessuten på at du ikke brenner deg, for karamellmassen er nokså varm.

Sett brettet med formene forsiktig i kjøleskapet og la stå til "Knekken" har stivnet til fine karameller.

Tips

Bruk helst ekstra små konfektformer til "Knekk". Formene på bildet er kjøpt i Sverige og heter "Knäckformar" fra merket Toppits. Disse får man visst nok også kjøpt i Norge i enkelte store matvarebutikker. Finner du ikke slike, går det også bra med vanlige konfektformer, men du får nok litt færre enn 60 stk.

"Knekk" er svært holdbare! Oppbevares i kjøleskapet i en liten eske eller kakeboks med matpapir mellom lagene.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/knekk