Brente mandler

Ingredienser



250 g mandler
150 g sukker
1 dl vann
20 g smør

Fremgangsmåte

Det er ikke absolutt nødvendig, men start gjerne med å riste mandlene i ovnen for å få frem ekstra god smak på mandlene. Ha da mandlene på en stekeplate og sett dem i ovnen ved 180°C i ca. 10 minutter.

Ha mandler, sukker og vann i en vid kjele eller stekepanne (gjerne med teflonbelegg). Varm opp og la småkoke mens du stadig rører forsiktig med en tresleiv. Etterhvert vil du se at vannet fordamper og da blir mandlene tørre og grå, og sukkeret kornete og hardt og fester seg til mandlene (denne prosessen tar ca. 10-15 minutter).

Senk varmen til medium og fortsett å varme mandlene mens du rører forsiktig med tresleiven. Sukkeret vil da smelte og bli brunt og flytende.

Når sukkeret har smeltet, tas stekepannen av platen. Tilsett smør i små klatter og rør godt rundt.

Ha de karamelliserte mandlene over på en bakepapirdekket stekeplate (pass på så du ikke brenner deg). Bruk to gafler og skill mandlene litt fra hverandre. Avkjøl.

Brekk mandlene fra hverandre når karamellen har stivnet.

Tips

Pass på varmen etter at sukkeret har krystallisert seg og begynner å smelte, for det skal ikke mye til før det smeltede sukkeret smaker brent.

Husk at smeltet sukker er ekstremt varmt, så pass på så du ikke brenner deg.

Du kan gjerne smaksette mandlene med litt kanel eller havsalt under karamelliseringsprosessen.

Brente mandler oppbevares i tett boks eller på glass. For å unngå at mandlene klistrer seg sammen, bør de være helt tørre før du har dem i boksen/glasset. La mandlene gjerne lufttørke i et par dager for å være sikker. Oppbevares deretter tørt og ikke for varmt.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/brente-mandler