Tussis honningkarameller

Ingredienser



5 dl kremfløte
1 dl honning
4 dl sukker
1 ss smør

Fremgangsmåte

Ha fløte, honning og sukke i en tykkbunnet kjele. Kok på middels varme til røren kjennes tykk og karamellaktig ut (30 - 45 minutter). Ta gjerne karamellprøve (se tips).

Rør i smøret og når det har smeltet heller du røren i en liten, smurt form (ca 20 x 20 cm) som er dekket med plast (se tips). Lag karamellen som en tykk plate med en slikkepott.

Avkjøl til karamellen er stivnet, men fortsatt myk nok til å kunne skjæres eller klippes i biter.

Tips

♥ Karamellprøve tar du ved å ha en liten dråpe karamellmasse i et glass med kaldt vann. Dersom karamellmassen klumper seg slik at du kan ta den opp og rulle den sammen, har karamellmassen kokt lenge nok.

♥ Har du ikke en form, kan du også smøre karamellen utover på en bakepapirdekket stekeplate.

♥ Oppskriften er hentet fra et lite hefte med Ole Brumm-kaker. Kakene kjennetegnes av at de inneholder honning. Se også oppskrift på **Ole Brumms honningkaker** og **Petter Spretts honningkaker**. For en kake uten honning, se **Ole Brumms sjokoladekake**.

♥ Og så et koselig, lite Tussi-sitat til slutt:

"*Hvis noen har lyst til å klappe*," sa Tussi da han var ferdig, "*så er det nå det skal gjøres.*"

Alle klappet.

"*Mange takk*," sa Tussi. "*Det var uventet og oppmuntrende, selv om det kunne vært litt mere Smell i klappene.*"

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/tussis-honningkarameller