Fløtekarameller

Ingredienser



3 dl kremfløte
250 g sukker
100 g lys sirup
50 g smør

Fremgangsmåte

Bland alle ingredienser i en tykkbunnet kjele. Kok opp under stadig omrøring med en tresleiv. La massen småkoke uten lokk mens du rører hele tiden. Bruk helst sukkertermometer og sjekk temperaturen på karamellmassen underveis. Karamellmassen er ferdigkokt når den er ca. 120 °C. Koketiden varierer mellom ca. 20–40 minutter, avhengig blant annet av styrken på varmen og hvor stor kjele du bruker.

Ha bakepapir i en form (ca. 20 x 20 cm) og smør over med litt olje. Hell karamellmassen i formen. Avkjøl karamellen til den når romtemperatur og del den i passe store biter før den har stivnet helt.

Tips

♥ Det er veldig viktig å koke karamellmassen passe lenge. Koker du massen for lite, vil ikke karamellene bli stive nok ved avkjøling. Koker du massen for lenge, blir karamellene steinharde.

♥ Det er vesentlig lettere å lykkes med å koke karameller dersom man har et sukkertermometer. Jeg pleier å koke karamellmassen til den er 121 °C, som gir nokså harde karameller med «smørbukk-konsistens». Dersom man stopper kokingen på 118 °C, blir de ferdige karamellene mykere. Karamellene må i så fall oppbevares kjølig.

♥ Har du ikke sukkertermometer, kan du i stedet sjekke konsistensen på karamellmassen ved å benytte deg av «karamelltesten». Karamelltesten innebærer at du heller en teskje med karamellmasse i et glass med kaldt vann. Når karamellmassen har kokt lenge nok, vil vannet forbli klart og karamellmassen synke til bunnen av glasset slik at den kan tas opp og rulles til en kule som er passe myk i konsistensen.

♥ Det er viktig at du deler opp karamellen i biter før den har stivnet helt, og ikke venter til den har blitt helt hard.

♥ Karamellene bør pakkes inn i matpapir for å unngå at de klistrer seg sammen. Du kan bruke cellofan dersom du vil lage ekstra fine karameller.

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

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