Peanøttkarameller



Ingredienser

2 ss smør
1 dl brunt sukker (demerara)
1 dl lys sirup
1 dl kremfløte
0,5 ts vaniljeessens
0,5 dl peanøttsmør (se tips)

Pynt:
skåldede, finhakkede mandler (Freia)
sjokoladehjerter (Freia)

Fremgangsmåte

Ha smør, brunt sukker, sirup, vaniljeessens og kremfløte i en tykkbunnet kjele. Varm opp under omrøring til alt har smeltet godt sammen. Ha så i peanøttsmør. La blandingen småkoke i 3-5 min til den tykner (se tips).

Fyll blandingen i små konfektformer. Pynt med finhakkede mandler og sjokoladehjerter. Avkjøl.

Tips

Bruk fin type peanøttsmør, dvs uten grove biter.

For å sjekke om karamellblandingen har kokt lenge nok, kan du ta den såkalte "karamellprøven": Ha en liten dråpe med karamellbladingen i et glass med iskaldt vann. Karamellen har kokt lenge nok dersom den synker ned til bunns i glasset og

du kan hente den opp og rulle til en liten, myk karamellkule.

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

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