# Lakriskarameller

### Ingredienser




- ♥ 5 dl kremfløte
- ♥ 500 g sukker
- ♥ 0,75 dl lys sirup
- ♥ 2 ss flytende glukose
- ♥ 3 ss rålakrispulver (se tips)
- ♥ 2 ss malt lakrispulver
- ♥ 30 g smør
- ♥ 1 ss vaniljesukker

### Fremgangsmåte

Ha kremfløte, sukker, sirup og glykose i en kjele. Kok opp blandingen under omrøring.

Tilsett lakrispulveret. Det vil løse seg opp etter hvert.

Kok karamellblandingen under stadig omrøring så den ikke setter seg fast i bunnen. Koketiden er ca. 10-15 minutter før du merker at karamellen tykner i konsistensen (men koketiden kan være lenger dersom du ikke bruker en kjele som er vid). Bruk helst sukkertøytermometer - karamellen er ferdig når blandingen er ca. 120°C varm. Ta kjelen av platen og bland i smør og vaniljesukker.

Finn frem en liten aluminiumsform eller bruk en liten brødform som du kler med bakepapir. Jeg brukte en aluminiumsform som målte ca. 15x20 cm. Spray i tillegg formen med matfett så karamellene løsner lettere.

Ha karamellmassen i formen og avkjøl i romtemperatur før du setter formen i kjøleskapet i minst 4 timer og gjerne over natten. Dekk gjerne over formen med litt plastfolie.

Løft karamellen ut av formen og del opp i terninger. Pakk karamellene inn i matpapir og oppbevar dem kjølig.

**Tips**

♥ Det er lurt å bruke termometer når man koker karamell slik at de får passe konsistens. Koker du for kort tid, vil de ikke stivne i kjøleskapet. Og koker du for lang tid, blir karamellen for hard til å skjæres i biter. Sukkertøytermometer fås f eks kjøpt hos Clas Ohlson. Har du ikke termometer, kan du gjøre den såkalte "karamelltesten" for å sjekke om blandingen er ferdigkokt: Ha litt varm karamell i et glass med kaldt vann. Hvis karamellen synker til bunnen av glasset og du kan ta den ut av glasset og rulle den til en liten kule, er karamellen ferdig.

♥ Merk at karamellene blir harde når de er kalde, men de blir myke igjen om du lar dem stå en liten stund i romtemperatur.

♥ Lakrispulver fås kjøpt i ulike store matforretninger. Jeg har her bruk økologisk rålakrispulver fra det danske kvalitetsmerket Mill & Mortar. Lakrispulveret er produsert i Sør-Italia og fås kjøpt i flere store matforretninger i Norge, blant annet hos COOP Mega og Meny. Et fantastisk godt produkt som gir lakriskarameller med nydelig lakrissmak! Rålakrispulveret er småkornete, men løser seg opp i den kokende karamellen. Du kan også koke lakrispulveret med sukker og vann for å lage deilig lakrissirup (nydelig på iskrem..).

♥ I tillegg til rålakrispulver, brukte jeg malt lakrispulver fordi jeg liker kraftigere lakrissmak.

♥ Bruk litt svart konditorfarge hvis du ikke synes at karmallene får mørk nok farge av lakrisen.

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/lakriskarameller