Karamellsaus med kondensert melk og vanilje

Ingredienser



♥ 250 g sukker
♥ 250 g glukose (se tips)
♥ 1 boks vikingmelk (ca. 400 g, se tips)
♥ 1 vaniljestang
♥ 90 g smør

Fremgangsmåte

Ha sukker, glukose og vikingmelken i en kjele. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut frøene på innsiden. Ha vaniljefrøene og den oppsnittede vaniljestangen i kjelen.

Gi blandingen et oppkok og la den så småkoke under stadig omrøring til den tykner og får fin, lysebrun karamellfarge. Dette tar ca. 15-20 minutter. Jo lenger karamellen koker, jo tykkere blir karamellsausen, så tilpass koketiden til du får den konsistensen du ønsker (se tips).

Ta kjelen av platen og rør i mykt smør.

Avkjøl karamellsausen i romtemperatur. Fjern vaniljestangen når karamellsausen er lunken.

Server karamellsausen gjerne sammen med vaniljeis... og kanskje med litt krønsj av hakkede peanøtter...

Tips

♥ Glukose (skrives også glukose) er som en blank sirup og fås kjøpt i de fleste store matbutikkene, blant annet hos COOP Mega, se for eksempel etter merkene Dr Oetker og glykossirup fra Dansukker. Vil du kjøp en større boks glykose, kan du få tak i det i nettbutikken til cacas.no og hos selectflavours.com. Varm gjerne flasken litt i mikroen før du måler opp, da blir glykosen mer tyntflytende og lettere å helle oppi vektskålen.

♥ I denne karamellsausen brukes vikingmelk, som er usøtet, kondensert melk som selges på hermetikkboks. Dette produktet må ikke forveksles med søtet, kondensert melk, som også selges på hermetikkboks, men som er tykk og gulaktig i fargen. Vikingmelk skal være tynn og hvit, omtrent som vanlig melk. Det fine med vikingmelk er at melken har de fleste egenskapene til fløte, men likevel bare 8 % fett. Fås kjøpt i de aller fleste matbutikkene i Norge.

♥ Det tar en stund før den hvite blandingen tykner og blir brun og karamellaktig i konsistensen. Bare være tålmodig og rør hele tiden mens blandingen småkoker. Jeg brukte ikke sukkertermometer da jeg kokte denne karamellsausen, og det gikk veldig fint for det. Vil du raske på prosessen, kan du smelte sukkeret til brun karamell først og deretter røre ut med glykose og tilsette vikingmelken og vanilje. Da kommer brunfargen raskere, men personlig foretrekker jeg å koke alt sammen fra starten av og heller ta tiden til hjelp... 😃

♥ Merk at denne karamellsausen blir mye tykkere i konsistensen hvis den står kaldt en stund. Fortsatt himmelsk god!!! 😊 Vil du ha karamellsausen tynnere i konsistensen igjen, er det bare å varme den opp en kort stund i mikroen.

♥ Vil du ha salt karamellsaus, kan du smake til karamellsausen med en liten klype maldonsalt når den er ferdigkokt.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/karamellsaus-med-kondensert-melk-og-vanilje