Salt karamellsaus



Ingredienser

♥ 300 g sukker
♥ 3 ss vann
♥ 3 dl kremfløte
♥ 125 g smør
♥ 0,5 ts maldonsalt

Fremgangsmåte

Ha sukker og vann i en tykkbunnet kjele. La blandingen koke uten noen som helst form røring. Du vil se at blandingen først tørker inn ettersom vannet fordamper, og at sukkeret deretter sakte smelter og blir flytende og lysebrunt (prosessen tar ca. 10-15 minutter).

Først da tilsettes smøret, som er oppdelt i terninger, og du kan rører rundt i karamellen slik at smøret smelter. Ta kjelen av platen.

Kok opp kremfløten i en annen kjele og hell den varme fløten litt og litt i kjelen med karamellen. Karamellen vil da bruse opp, så ikke hell i for mye fløte av gangen. Rør godt og la karamellen småkoke i ca 5 minutter under stadig omrøring.

Bland i en liten klype havsalt. Ta kjelen av platen og la karamellen avkjøles til dagen etter.

Tips

♥ Jeg bruker vanlig, saltet meierismør i karamellen i tillegg til en klype maldonsalt.

♥ Karamellsausen kan bli hard av å oppbevares i kjøleskapet. Jeg pleier derfor å oppbevare den i romtemperatur flere timer før servering. Hvis du synes karamellsausen blir for tykk, er det bare å varme den opp litt igjen i mikroen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/salt-karamellsaus