Hjemmelaget karamellsaus



Ingredienser

♥ 300 g sukker
♥ 3 ss vann
♥ 3 dl kremfløte
♥ 125 g smør

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.

Ta kjelen av platen og la karamellen avkjøles til dagen etter.

Tips

♥ Jeg bruker vanlig, saltet meierismør i karamellen.

♥ Konsistensen på karamellsausen bestemmes av hvor lenge du koker den, og husk at den blir en god del tykkere ved avkjøling.

♥ Karamellsausen oppbevares på tett glass i kjøleskapet. Karamellsausen kan imidlertid bli hard av å oppbevares kaldt lenge. La sausen derfor gjerne stå i romtemperatur en stund før servering eller varm den i mikrobølgeovn, så blir den mer flytende igjen.

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

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