Myke sjokoladekarameller



Ingredienser

♥ 1 boks søtet, kondensert melk (ca 400 g, se tips)
♥ 100 g smør
♥ 200 g brunt sukker
♥ 4 ss lys sirup
♥ 3 ss kakaopulver

Sjokoladetrekk (kan sløyfes):
♥ 250 g mørk overtrekkssjokolade (se tips)

Fremgangsmåte

Ha kondensert melk, smør, brunt sukker, sirup og kakaopulver i en teflonbelagt kjele.

Kok opp blandingen på middels varme under stadig omrøring. La karamellen småkoke i 10-12 minutter mens du rører hele tiden (se tips).

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.

Løft karamellen ut av formen og skjær den opp i terninger med en kniv.

Hvis du vil, kan du dyppe dem i smeltet overtrekkssjokolade. Legg dem på bakepapirdekket brett og sett brettet i kjøleskapet så sjokoladetrekket stivner.

Tips

♥ Det er viktig at du bruker søtet kondensert melk, og ikke vikingmelk (som er usøtet). Begge deler er kondensert melk som selges på hermetikkboks, men den søtete typen er gulaktig i fargen og mye tykkere i konsistensen.

♥ Husk å røre hele tiden når du koker karamellen, for den har lett for å svi seg i bunnen, særlig i starten av kokingen.

♥ For å sjekke at karamellen har kokt lenge nok, kan du ta "karamelltesten" ved å ha litt av den flytende karamellen i et glass med kaldt vann. Hvis karamellen synker til bunnen av glasset og du deretter kan hente den opp og rulle den til en kule, har karamellen kokt lenge nok. Vil du være enda tryggere på at du koker karamellen riktig, bør du bruke et termometer. Kok da disse karamellene til karamellmassen er ca. 116 °C. Total koketid er ca 10-15 minutter.

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

♥ Dersom du vil dekke sjokoladekaramellene med sjokoladetrekk, lønner det seg å kjøpe ferdig temperert overtrekkssjokolade. Da stivner sjokoladetrekket fortere og holder seg bedre. Alterantivt kan du bruke vanlig kokesjokolade og smelte den sammen med en liten klatt delfiafett.

♥ Oppbevar karamellene kjølig, men la de gjerne stå i romtemperatur en liten stund før servering, så de blir myke og deilige. Karameller uten sjokoladetrekk kan gjerne pakkes inn i matpapir (jeg bruker ofte mellomleggsplast). Karameller med sjokoladetrekk kan legges i en liten boks. Det er spesielt viktig at disse oppbevares kjølig slik at sjokoladen utenpå karamellene ikke blir klissete.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/myke-sjokoladekarameller