Hjemmelaget Dulce de leche (Karamellisert melk)

Ingredienser



♥ 1 boks søtet, kondensert melk (ca. 400 g)

Fremgangsmåte

Finn frem en boks søtet, kondensert melk. Fjern gjerne papiret utenpå boksen.

Ha boksen i en romslig kjele og fyll opp med varmt vann.

Gi vannet et oppkok og la det småkoke uten lokk i 3–3,5 timer (avhengig av hvor fast du vil at karamellkremen skal bli). Sjekk opp kjelen med jevne mellomrom og pass på at vannet koker og at boksen hele tiden ligger under vann. Fyll på med mer varmt vann underveis i kokingen hvis det trengs for å dekke boksen med god margin.

Når koketiden er over, heller du ut det varme vannet. La boksen ligge under rennende kaldt vann en liten stund, slik at boksen blir avkjølt.

Åpne forsiktig boksen, og se hjemmelaget Dulce de leche åpenbare seg! □□

Ha innholdet i boksen i en skål og visp kremen jevn og glatt. La skålen stå i kjøleskapet over natten dersom du ønsker at karamellkremen skal få en tykkere konsistens.

Hjemmelaget Dulce de leche oppbevares i kjøleskapet.

Tips

♥ I Norge får du kjøpt pålegget HaPå i de fleste matbutikkene. Dette pålegget ligner litt på smak, selv om jeg personlig synes at ekte Dulce de leche er mye bedre. Er du heldig, finner du ferdiglaget Dulce de leche i matbutikken. Den fra Tørsleffs er kjempegod på smak. Jeg pleier å kjøpe med meg Dulce de leche når jeg er i utlandet (men husk at boksene ikke kan tas med i håndbagasjen).

♥ Vær supernøye på at du bruker søtet, kondensert melk, og ikke usøtet. Det er kun søtet type som blir til dulce de leche.

♥ Følg nøye med på kjelen mens vannet koker. Det er viktig at vannet hele tiden dekker hermetikkboksen, ellers kan det danne seg trykk inni boksen slik at den faktisk kan eksplodere! Pass også på at vannet småkoker hele tiden, ellers kommer karamellkremen til å bli for tyntflytende. For å få en tykk krem, må boksen ligge i kokende vann i minst 3 timer. Ønsker du at kremen skal bli ordentlig tykk, kan du øke tiden til 3,5 timer. Men ikke la boksen koke særlig lenger, for da kan karamellen bli så hard at du ikke får den ut av boksen.

♥ Rør i den kokte karamellkremen for at den skal bli jevn i konsistensen. Min ble som tykk karamellsaus da, men etter en natt i kjøleskapet tyknet den til en deilig krem. Kan for eksempel brukes som fyll i kaker.

♥ Ha karamellkremen på et glass med lokk. Hjemmelaget Dulce de leche har lang holdbarhet i kjøleskapet.

♥ For oppskrifter med Dulce de leche, se blant annet **Sjokoladekonfekt med karamellisert melk (dulce de leche)**, **Kladdkake med dulce de leche og peanøtter**, **Kladdkake med karamell og krønsj** og **Sjokoladekake med karamellisert melk**. Se også **Fruktdipp med kremost og karamell**. Kan også brukes som fyll i **Banoffee Pie**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/hjemmelaget-dulce-de-leche-karamellisert-melk