Karamellbiter med peanøtter



Ingredienser

Mørdeigsbunn:
♥ 250 g hvetemel
♥ 100 g brunt sukker
♥ 200 g smør
♥ 1 ts vaniljesukker

Peanøttkaramell:
♥ 400 g søtet, kondensert melk (1 boks, se tips)
♥ 100 g smør
♥ 2 ss brunt farinsukker (se tips)
♥ 2 ss lys sirup
♥ 150 g saltede peanøtter

Melkesjokoladeglasur:
♥ 300 g melkesjokolade
♥ 50 g smør

Fremgangsmåte

Mørdeigsbunn:
Ha hvetemel, brunt sukker, smør og vaniljesukker i en food processor med hakkekniv. Kjør deigen raskt sammen til en jevn mørdeig.

Press deigen utover bunnen i en liten langpanne (ca. 20 x 30 cm) dekket med bakepapir.

Stek bunnen midt i ovnen ved 160°C i ca. 20 minutter. Avkjøl.

Peanøttkaramell:
Ha søtet, kondensert melk i en kjele sammen med smør, brun farin og lys sirup.

Varm opp på middels varme slik at smøret smelter. La deretter småkoke i ca. 10 minutter. Det er viktig at du rører i karamellen hele tiden, for karamellen svir seg lett i bunnen av kjelen.

Etter 10 minutter skal karamellen ha fått en tykkere konsistens. Ta kjelen av platen og rør inn peanøtter.

Fordel peanøttkaramellen over mørdeigsbunnen. Sett formen i kjøleskapet i et par timer, slik at karamellen stivner.

Melkesjokoladeglasur:
Smelt melkesjokolade og smør sammen i en skål over vannbad eller kort stund i mikrobølgeovnen. Rør glasuren jevn.

Smør melkesjokoladeglasuren over den stivnede peanøttkaramellen. Sett formen tilbake i kjøleskapet i ca. 1 time slik at glasuren også har stivnet.

Servering:
Løft kaken ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Skjær kaken i små firkanter.

Tips

♥ I denne oppskriften har jeg brukt lysebrunt demerarasukker i mørdeigsbunnen og brunt farinsukker i karamellen.

♥ Andre ingredienser til karamellen er lys sirup og søtet, kondensert melk. Pass på at du kjøper *søtet* kondensert melk (usøtet kondensert melk har en helt annen konsistens og kan ikke brukes i denne oppskriften).

♥ Karamellbitene holder seg gode i mange dager. Oppbevar dem i kjøleskapet innpakket i plast eller i tett kakeboks. De er også fine å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/karamellbiter-med-peanotter