Caramel Sauce (Amerikansk karamellsaus)



Ingredienser

- ♥ 200 g sukker
- ♥ 0,5 dl vann
- ♥ 2 dl kremfløte
- ♥ 1 ts vaniljeekstrakt
- ♥ 50 g smør

Fremgangsmåte

Ha vann og sukker i en kjele og varm opp på middels varme til sukkeret har smeltet.

Skru opp varmen på platen og la blandingen koke uten å røre mer i den. La sukkerlaken småkoke slik helt til fargen er gylden karamellbrun.

Tilsett så kremfløten, fortsatt uten at du rører. Karamellen vil nå bruse litt opp, men det er slik det skal være. Ha også i smør og vanilje.

Nå kan du sette kjelen tilbake på platen og begynne å røre forsiktig i karamellen over middels varme til blandingen blir jevn og klumpfri.

Da er karamellsausen ferdig.

Hell den over på en krukke eller i en serveringsskål og avkjøl.

Tips

♥ Denne karamellsausen skal ha tynn flytende konsistens når den er varm og tykk flytende konsistens når den er romtemperert. Setter du den i kjøleskapet, kommer den til å stivne. Da er det bare å varme den opp igjen i mikroen i noen sekunder for å få sausen flytende igjen.

♥ Karamellsausen kan oppbevares i kjøleskapet i et par uker, og den holder seg like fin. Det er bare å varme opp skålen når du får lyst på litt saus og så sette skålen tilbake i kjøleskapet igjen med det du har igjen. Det går fint å varme opp karamellsausen flere ganger.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/caramel-sauce-amerikansk-karamellsaus