Myke karameller



Ingredienser

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

Fremgangsmåte

Ha kondensert melk, smør, brunt sukker og sirup i en teflonbelagt kjele. Snitt opp vaniljestangen, skrap ut de svarte frøene og ha disse i kjelen.

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

Finn frem en liten aluminiumsform eller bruk en liten brødform som du kler med bakepapir. 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 del opp i terninger. Pakk karamellene inn i matpapir og oppbevar dem kjølig.

Tips

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

♥ Det er ikke nødvendig å måle temperaturen når du bruker denne oppskriften på myke karameller. Hvis du likevel vil bruke termometer, kan du koke karamellen til den er 118 grader C. Den ferdigkokte karamellen skal være gyllen i fargen og tykne noe i konsistensen.

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

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/myke-karameller