Det søte liv...

Myke karameller med maldonsalt

Ingredienser



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

Pynt:
♥ 1-2 ts maldonsalt

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 (se tips).

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. Avkjøl karamellen i romtemperatur i en halvtime og dryss så over maldonsalt. Sett formen i kjøleskapet i minst 4 timer og gjerne over natten.

Løft karamellen ut av formen og skjær den i terninger. Pakk karamellene inn i matpapir eller mellomleggsplast som jeg har brukt her.

Oppbevar karamellene kjølig.

Tips

♥ Det er viktig at du bruker søtet kondensert melk til denne oppskriften, 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.

♥ Jeg synes ikke det er nødvendig å måle temperaturen når jeg bruker denne oppskriften på myke karameller. Hvis du likevel vil bruke termometer, kan du koke karamellen til den er 118 grader C. Koker du karamellen for kort, kommer den ikke til å stivne ved avkjøling. Den ferdigkokte karamellen skal være gyllen i fargen og tykne noe i konsistensen. En annen måte å teste om karamellene er ferdig kokt på, er 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.

♥ Merk at karamellene kan bli 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-med-maldonsalt