Myke karameller med appelsinsmak

Ingredienser



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

Fremgangsmåte

Ha kondensert melk, smør, brunt sukker og sirup i en middels stor kjele.

Kok opp blandingen på middels varme under stadig omrøring. La karamellen småkoke i 10-12 minutter mens du rører hele tiden (se tips). Bruker du termometer, kan du sjekke temperaturen på karamellen med det. Min karamell målte 110°C da jeg tok kjelen av platen. Når karamellen er ferdig kokt, blander du inn finrevet appelsinskall. Rør godt så appelsinskallet blander seg jevnt i karamellen.

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 kjøleskapet i minst 4 timer (og gjerne til dagen etter).

Løft karamellen ut av formen og skjær den i terninger med en kniv. Pakk karamellene inn i matpapir eller mellomleggsplast.

Tips

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

♥ Husk å røre hele tiden når du koker karamellen, for den har lett for å svi seg i bunnen, særlig i starten av kokingen. Skulle uhellet skje, kan du sile karamellen over i en ny kjele og koke den videre der (ja, slikt har skjedd meg også...).

♥ For å sjekke at karamellen har kokt lenge nok, kan du ta "karamelltesten" ved 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. Vil du være enda tryggere på at du koker karamellen riktig, bør du bruke et termometer. Jeg liker karamellene skikkelig myke, og koker da karamellen til den er ca 110°C. Ønsker du hardere karameller, kan du koke den til den er 118°C. Total koketid er ca 10-15 minutter.

♥ 2 spiseskjeer finrevet appelsinskall får du fra ca 2 stk store appelsiner. (Bruk gjerne økologiske appelsiner, ellers må du huske å vaske appelsinene godt på grunn av sprøytemidler i skallet.) Husk å bare rive det gule på skallet (for det hvite under det gule gir bitter smak).

♥ Oppbevar karamellene kjølig, men la de gjerne stå i romtemperatur en liten stund før servering, så de blir myke og deilige.

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

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