Karameller med kondensert melk (Vikingmelk)

Ingredienser



- ♥ 2 dl Vikingmelk
- ♥ 2 dl kremfløte
- ♥ 3 dl sukker
- ♥ 2 dl lys sirup
- ♥ 150 g smør
- ♥ 1 vaniljestang

Fremgangsmåte

Ha Vikingmelk, kremfløte, sukker, lys sirup (se tips), smør og frø fra 1 vaniljestang i en middels stor kjele.

Varm opp blandingen mens du rører hele tiden. Jeg bruker en tresleiv som jeg skraper godt ned i bunnen av kjelen mens jeg rører slik at ingen ting fester seg til bunnen av kjelen. Etter hvert vil smøret smelte og blandingen blir nokså tyntflytene.

Så starter kokeprosessen. Karamellen skal småkoke i 40-50 minutter, til du får en tykk karamellmasse. Du bør helst stå og røre hele tiden.

Du trenger ikke termometer når du koker karameller. Bare ta karamelltesten ved å ha litt karamell i et glass med kaldt vann. Karamellen er ferdig kokt når den raskt legger seg i bunnen av glasset og du kan hente den ut og rulle til en fast kule. Ønsker du likevel å bruke termometer, så pleier karamellen å være passe kokt når den når 118°C.

Hell den ferdigkokte karamellen i en bakepapirkledd form eller en aluminiumsform som jeg har brukt her (ca. 20 x 17 cm). La karamellen stå i kjøleskapet til den har stivnet.

Ta karamellen ut av formen og del den i firkanter.

Tips

♥ Vikingmelk er usøtet, kondensert melk som kjøpes på hermetikkboks. Fås tak i hos de fleste matbutikkene i Norge.

♥ Når du skal måle opp lys sirup, lønner det seg å varme opp boksen en kort stund i mikrobølgeovnen først slik at sirupen blir tyntflytende.

♥ Det er lett å lage hjemmelagde karameller, men det er særlig to ting du må passe på. For det første at karamellen ikke svir seg i bunnen av kjelen, derfor bør du røre hele tiden og tilpasse varmen på platen. Karamellen skal småkoke, og ikke fosskoke. For det andre må du passe på at karamellen koker passe lenge. Koker du for kort tid, kommer ikke karamellene til å stivne. Koker du for lenge, blir de harde. Følg karamelltesten som beskrevet ovenfor, så går det sikkert bra!

♥ Den ferdigkokte karamellen må stå i kjøleskapet for å stivne. Det går fint å la formen stå i kjøleskapet over natten, men da kan det godt hende at karamellen blir for hard til at den kan skjæres i biter. I så fall er det bare å la formen stå i romtemperatur en stund slik at karamellen mykner igjen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/karameller-med-kondensert-melk-vikingmelk