Karameller med vanilje og ingefær

Ingredienser



- ♥ 1 dl kremfløte
- ♥ 1 dl Vikingmelk
- ♥ 100 g brunt farin
- ♥ 1 dl lys sirup
- ♥ 100 g smør
- ♥ 1 vaniljestang
- ♥ 1 ts ingefær

Fremgangsmåte

Ha fløte, vikingmelk, farinsukker, sirup og smør i en tykkbunnet kjele. Tilsett frø fra vaniljestangen og malt ingefær.

Kok opp blandingen. Den skal koke under omrøring i ca. 15-20 minutter. Lengden varierer med varmen på platen og størrelsen på kjelen. Når karamellen begynner å tykne og få brunlig farge, tar du karamelltesten før du slutter kokeprosessen (se tips).

Ha karamellmassen på et stykke bakepapir og bre utover. Jeg la bakepapiret i en firkantet form (17 x17 cm) og synes det ga passe tykke karameller.

Sett kaldt. Del karamellen i ruter med en skarp kniv når den er kald og stivnet.

Pakk karamellene inn i matpapir eller mellomleggsplast som jeg har brukt her.

Tips

♥ Tilpass mengden ingefærkrydder etter din smak. Jeg synes 1 ts malt ingefær ga akkurat passe, mild ingefærsmak.

♥ Karamelltesten går ut på at du har litt av den kokte karamellmassen i et glass med iskaldt vann. Hvis karamellen synker rett til bunns i glasset og du deretter kan hente den opp og rulle den til en kule, har karamellen kokt lenge nok.

♥ Denne oppskriften er ikke så stor, og det gjør at koketiden ikke er så lang som i en rekke andre oppskrifter. Karamellen passer til en liten form (en matboks kan fungere bra).

♥ Den stivnede karamellen kan bli nokså hard hvis den står lenge i kjøleskapet. Jeg lot den stå over natten, og da var den for hard til å kunne skjæres opp. Etter et par timer i romtemperatur, myknet karamellen og ble fin å skjære i firkanter.

♥ Karamellene er holdbare i flere uker.

♥ Ypperlig egnet som spiselig julegave!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/karameller-med-vanilje-og-ingefaer