Myke pepperkakekarameller (hjertefasong)



Ingredienser

♥ 1 boks søtet, kondensert melk (ca 400 g)
♥ 100 g smør
♥ 200 g brunt sukker
♥ 4 ss lys sirup
♥ 1 ts vaniljepasta
♥ 1 ts kanel
♥ 1 ts ingefær
♥ 1 ts nellik
♥ 1 ts kardemomme

Fremgangsmåte

Ha kondensert melk, smør, brunt sukker og sirup i en kjele med litt høye kanter. Tilsett vaniljepasta og krydder.

Kok opp blandingen på middels varme under stadig omrøring med en tresleiv. La karamellen småkoke i 10-15 minutter mens du rører hele tiden. Temperaturen skal nå 116 - 118°C (se tips).

Fordel den varme karamellen i hjerteformede silikonformer.

Sett disse i kjøleskapet til karamellen har stivnet.

Tips

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

♥ Bruk en kjele med litt høye kanter, for karamellen bobler når den er varm. Husk at karamellen er veldig varm når den koker, så ha gode grytekluter lett tilgjengelig!

♥ Karamellen må koke til den får riktig temperatur, ellers risikerer du at de ikke stivner ved avkjøling. Bruk derfor termometer når du koker karamellen. Det er også lurt å ha et termometer med slange ned i karamellen, som står stødig også mens du rører i karamellen.

♥ Hvis du ikke har termometer, 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.

♥ Når du bruker silikonformer, er det ikke nødvendig å spraye dem med fett. Karamellene vil uansett løsne lett fra formene når de er stivnet.

♥ 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-pepperkakekarameller-hjertefasong