

Bollefrua og jakten på perfekte fløtekarameller (med havsalt)



Nei, hva sier du? Jeg tror vi må få lov å si det høyt nå? Folkens! Det nærmer seg jul! Og i år er året jeg IKKE skal gjøre alt i siste liten. I den anledning har jeg allerede begynt på julesnopet. Altså første ladning, da. Den som forsvinner på juleavslutninger eller som vertinnegaver. Først ut er noe så enkelt og himmelsk godt, nemlig hjemmelagede karameller! Men la meg fortelle deg dette: Det er en jungel av oppskrifter der ute og ikke alle gir et like godt resultat. Tro meg. Jeg har testet noen de siste dagene. Og selv om samtlige smakte godt, var det vanskelig å få til ønsket konsistens. Jeg ville ikke ha harde karameller, men heller ikke for myke eller klissete. Den perfekte oppskriften (jeg

har kun finjustert den litt) fant jeg til slutt hos en proff. Nemlig Elin som skriver den flotte bloggen Krem.no. Ta en titt!

Uansett. Her er oppskriften. Håper du blir like fornøyd som jeg ble. ☐



Du trenger:

3 dl kremfløte

250 g sukker

60 g meierismør

100 g sirup

0,5 ts Maldon havsalt (evt ekstra til å strø over)

0,5 ts vaniljesukker (med ekte vanilje)

Kle en ildfast form/kakeform, på ca 20 x 20 cm, med bakepapir.

Ha alle ingrediensene i en tykkbunnet kjele og rør raskt om. Sett kjelen på en kokeplate og skru på middels lav varme. Min komfyr går fra 1-9, jeg hadde stort sett varmen på 4. Sett i et termometer, gjerne sukkertermometer hvis du har. Jeg brukte et digitalt steketermometer, et slikt man bruker når man feks skal lage lammestek. Målet er nemlig å varme karamellblandingen til ca 120 grader. (**Min var perfekt ved 123 grader**). Det tar litt tid, selvsagt avhengig av hvor sterk varme du bruker. Jeg valgte altså lav temperatur, følte jeg hadde bedre kontroll og jeg kunne gjøre andre ting mens jeg innimellom sjekket termometeret. Jeg vil anslå at min blanding kokte ca 25 minutter, men altså: kun en pekepinn. Jeg rørte ikke i gryten, men svingte litt på den av og til. Du vil se at massen etter hvert skifter farge til en gyllen brunfarge. Følg med på slutten av koketiden, da stiger plutselig temperaturen raskt. For å vite om karamellene er ferdige, kan du også gjøre "karamelltesten". Den kan du gjøre jevnlig i prosessen om du feks ikke har termometer. (Jeg gjorde den uansett av ren interesse).

Karamelltesten består av at du har et glass med kaldt vann stående ved komfyren din. Stikk forsiktig en teskje i den kokende massen og drypp noen dråper i vannet. I begynnelsen vil den bare spre seg ut i vannet uten å samle seg. Men jo lenger den koker, jo mer vil den ligne karamell når den når vannet. Når det du slipper i glasset har rett temperatur, vil du kunne samle karamellen til en kule med fingrene dine i glasset. DA er det på tide å fjerne gryten fra varmen og helle blandingen i formen. La avkjøle før du deler den i biter og pakker inn i papir. Jeg elsker å strø litt havsalt på toppen... Kos deg! NB. Oppbevar kjølig.

