

Lottis sine karameller

blocked URL

Oppskriften gir ca. 25 karameller.

Jeg bruker lakrispulver eller sjokolade som ønsket smak.

Her er det nesten bare fantasien som setter grenser.

Ingredienser

- 2,5 dl sukker
- 1 dl sirup (Lys eller mørk avhenger av hva du liker)
- 2,5 dl fløte
- 50 g smør
- 1-2 ts ønsket smak



Passer godt til

- Julegodt, hæljegodt, lørdagsgodt, ect.

Slik gjør du:

1. Ha sukker, sirup, fløte og evt. ønsket smak i en tykkbunnet gryte.
2. Kok opp på middels varme. Rør litt av og til. Pass på hele tiden. Dette kan ta tid, opptil 30 min eller mer.
3. Konsistensen skal være sånn at den har store bobler.
4. Når man føler at den er tykk nok, og boblene er mindre, tar du enten dråpetesten (ta ett glass med kaldt vann, og lar det dryppe litt karamell i glasset. Hvis den blir til en dråpeform, er den klar) eller du kan bruke ett termometer. Da skal karamellen ligge på mellom 120 og 125 grader. Det kommer helt ann på hvor myk eller hard du vil ha den.
5. Når den er ferdig tar du gryta av plata og rører inn smøret. Når det har smeltet, heller man blandingen over i en form (jeg bruker en på 18x28 cm) kledd med bakepapir. Vent til den er litt avkjølt før du setter den i kjøleskapet. ca. 3 timer.
6. Så tar man den ut og skjærer små fine biter og pakker de inn.
7. De er holdbare i kjøleskapet i ca. 1 måned, hvis man klarer å la de stå så lenge.