

LAKRIDSKARAMELLER

14-18 stk.

25 g smør

200 g sukker

50 g glukosesirup

2 dl piskefløde

2 tsk. lakridsekstrakt



Bring langsomt smør, sukker, glukosesirup og fløde i kog i en tykbundet gryde (Ø ca. 20 cm) under konstant omrøring.

Lad blandingen småkoge ved lav varme i ca. 30-45 min. og rør med jævne mellemrum, indtil konsistensen er tyk og karamelbrun. Hold herefter godt øje med karamellen. I løbet af de næste 10-20 min. skifter den konsistens til en nougatbrun, tyk, sej karamel. Den ser ud som en klassisk flødekaramel.

Kom lidt af massen på en ske og hold den i et glas iskoldt vand. Hvis massen stivner og konsistensen er sej, er karamelmassen færdig. Tag gryden af varmen og rør lakridsekstrakten i. Husk at smage til.

Beklæd formen med bagepapir og hæld karamelmassen i. Glat overfladen med en ske eller paletkniv. Stil karamelmassen i køleskabet i mindst 24 timer.

Skær karamellen i firkanter ca. 3x3 cm. Brug en skarp, olieret kniv. Lige inden karamellerne skæres ud kan de evt. drysses med lakridskrymmel. Opbevar karamellerne i køleskabet i en lufttæt beholder. Karamellerne kan også pakkes ind enkeltvis i papir og opbevares køligt i en lufttæt beholder.

Det er en fordel at bruge sukkertermometer til opskriften for at være sikker på, at karamelmassen når op på den rigtige temperatur. Hvis man bruger sukkertermometer skal karamellen koge til temperaturen er på 120°.