

# Flødekarameller med vanilje

35 - 40 stk.



for let øvede

● ● Op til 100 Min.



## Ingredienser:

### Redskaber:

bradepande; 20 x 30 cm  
chokolade- eller sukkertermometer

### Flødekarameller:

75 g smør  
5 dl piskefløde  
1 spsk. Dr. Oetker Naturlig  
Vaniljeekstrakt  
250 g sukker  
125 g glukosesirup  
½ dl vand

- 1 Forbered en form ved at beklæde den med bagepapir og smøre den med et tyndt lag smagsneutral olie.
- 2 **Flødekarameller:**  
Smelt smør sammen med fløde og vaniljeekstrakt i en kasserolle og sæt det til side.
- 3 Bland sukker, glukosesirup og vand i en højsidet pande eller gryde, og varm det op ved middel varme under let omrøring. Så snart sukkeret er opløst, må der ikke røres mere i blandingen, da der kan dannes sukkerkrystaller. Sving i stedet forsigtigt panden/gryden let frem og tilbage, så varmen fordeles. Når sukermassen har en dyb, gyldenbrun farve, tilsættes fløden i en stråle under omrøring. Vær forsigtig, da massen kan bruse op. Lad karamellen koge ved middel varme, til den når en temperatur på 124 °C. Tag straks karamellen af varmen, og hæld den i formen.  
  
Lad karamellen stå i 2-3 timer ved stuetemperatur.
- 4 Løft karamellen over på bordet og skær den i firkanter med en skarp kniv, smurt med en anelse smagsneutral olie. Karamellen kan også blot skæres efterhånden som de skal serveres.



**Dr. Oetker Danmark A/S**

Opbevar karamellerne tørt og køligt i en lufttæt beholder, så holder de sig op til en måned.

### Tips og tricks:

Pak hver karamel fint ind i fx bagepapir eller fødevaregodkendt cellofan og giv dem som værtindegave.

