

Pebermynte-karamelstykker

25 - 30 stk.



avanceret

● ● Op til 100 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

form; 12 x 18 cm

foodprocessor eller minihakker
termometer

Bund:

50 g smør

154 g mørke chokoladekiks

Pebermynte-karamelfyld:

150 g sukker

 $\frac{3}{4}$ dl glukosesirup1 $\frac{1}{2}$ dl piskefløde

1 spsk. kakao

3 spsk. Dr. Oetker Naturlig

Pebermynteekstrakt

Overtræk:

100 g chokolade

Dr. Oetker Silver Pearls

Tænd ovnen på 180 °C varmluft eller 200 °C traditionel varme.

1 Bund:

Smelt smørret (brug en smule af smørret til at pensle formen). Blend kiksene og rør dem i smørret. Fordel massen i en form og tryk bunden godt sammen. Det er vigtigt at den trykkes ordentligt sammen, da den ellers smuldrer når kagen skæres ud.

Bag bunden i 10-12 min. Afkøl bunden helt i formen.

2 Pebermynte-karamelfyld:

Bland sukker, glukosesirup, fløde og kakao sammen i en tykbundet gryde og varm blandingen op ved middel varme under omrøring. Når massen begynder at koge let, skal der ikke længere røres i gryden. Massen skal nå en temperatur på 120-125° C (eller til den stivner til en geleagtig kugle, hvis du lader en smule af karamelmassen dumpe ned i iskoldt vand).

Vend pebermyntearomaen i karamelmassen, hæld blandingen over bunden og stil den i køleskabet til den er helt kold.



③ **Overtræk:**

Hak chokoladen i mindre stykker og smelt den over vandbad. Fordel den oven på den kolde karamelmasse. Drys med miniperler inden chokolade størkner og stil kagen i køleskabet.

Når chokoladen er helt størknet kan konfekten skæres ud. Udskær stykkerne efterhånden som de skal spises da karamellen løber ud, hvis de opbevares ved stuetemperatur i længere tid. Opbevar pebermynte-karmelstykkerne i en tætlukket beholder i køleskabet.

