



## FLØDEKARAMELLER

### DET SKAL DU BRUGE

- 300 g sukker
- 150 g lys sirup
- 1 tsk 100% vaniljepulver
- 45 g saltet smør
- 3,5 dl fløde 38%
- 1,5 dl sødmælk
- 3 dråber japansk pebermynteolie
- 100 g mørk chokolade

### DET SKAL DU GØRE

- Kom samtlige ingredienser bortset fra den japanske pebermynteolie op i en tykbundet gryde.
- Kog massen op under omrøring. Lad den boble uden låg ved middel varme i cirka en time mens der røres jævnlige.
- Karamellen er færdig, når et sukkertermometer viser 120 grader. Har du ikke sådan ét, kan du dryppe en teske karamelmasse ned i et glas med koldt vand. Kan karamellen tages op og trilles til en blød kugle, er den færdig.
- Tag gryden af varmen, tilføj pebermynteolie og rør godt rundt.
- Hæld karamellen op i en smurt form og høvl 100 g mørk chokolade henover.
- Sæt formen et køligt sted, indtil karamellen har sat sig og skær derefter karamellen i mindre stykker.
- Pak stykkerne ind i fedttæt papir eller cellofan og opbevar karamellen i en lufttæt krukke ved stuetemperatur.