LINDA BEN

Salt karamella



Eldunartími

20 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

um það bil 300 ml

Lýsing

Þessa söltu karamellu hef ég gert ótal oft og haft með hinum ýmsu eftiréttum. Ég get með sanni sagt að þetta er besta salt karamella sem ég hef nokkurntímann smakkað!
Þú getur ráðið hvort karamellan sé stíf eða lin eftir því hversu lengi þú sýður hana þegar hún er tilbúin. Ef borða á salt karamelluna eintóma þá er betra að sjóða hana lengur en styttra ef nota á hana sem sósu.
Innihald:

- 200 g sykur
- 100 g smjör
- 1 dl rjómi
- 1 tsk salt

Aðferð:

1. Sykurinn er bræddur í stórum potti við lágan hita.
2. Smjörið er skorið í 6 bita og einn biti settur út í sykurinn í einu og hrært vel á milli, lækkið hitann.
3. Rjómanum er hellt út á sykurblönduna í litlum skömmtum og hrært vel á milli.
4. Setjið saltið út í karamelluna og hrærið vel.
5. Ef óskað er eftir mjúkri karamellu sósu er karamellan tekin af hellunni en ef karamellan á að vera stíf þá er hún látin sjóða í 2 mín.

Ég elska að sjá réttina sem þið gerið með uppskriftunum mínum og því hvet ég ykkur til að merkja mig á myndunum ykkar @lindaben
Fylgist með á Instagram!

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.