

KARAMELLER och KLUBBOR

Grundmassa till karameller

1 dl	Vatten
5 1/3 dl	Socket (450 g)
2 dl	Druvsocket (125 g)

Olja in plastskraporna, klubbformarna och teflon väven med matolja. Häll vattnet i kastrullen och tillsätt sedan strösocker och slutligen druvsocker. Rör inte i blandningen. Koka först med lock. När den har kokat 1-2 minuter tas locket av för vidare kokning. Mät noga med termometern. När massan är 162 °C är den klar att hälla upp på den inoljade teflonväven.

Smaksätt

2 tsk	Citronsyra
40 dr (2 ml)	Arom (Tex. hallon, banan)
40 dr (2 ml)	Livsmedelsfärg eller
4 msk	Lakritsextrakt
2 msk	Salmiaksalt

Häll upp karamellmassan på den inoljade teflonväven. Efter ca en minut bildas det en tunn hinna i kanterna på massan.

Tillsätt pulvermakämne lite i sänder om det finns med i receptet; Tex. citronsyra, lakritsextrakt. Sikta först pulvret för att undvika klumpar. Häll ämnena mitt i karamellmassan och vänd kanterna över dem så de inte ångar bort. **OBS!** Se till att ha massan samlad i mitten av teflonväven där är det som varmest och därmed lättast för pulvret att smälta.

Tillsätt hela mängden färgämne efter ca 1 minut.

Använd plastskraporna att vika in massan med. Rör inte massan med fingrarna, den är mycket het.

Gör en liten grop i mitten av massan och tillsätt de flytande aromämnena. Knåda massan med händerna så fort den blivit så sval att du kan röra den.

Karameller

Skär av en bit av massan och rulla till en stång. Klipp sedan karameller med en vass sax.

Klubbor

Klipp av en bit av massan och forma runt en pinne eller tryck ut i en form.



God jul!
Önskar: Anki & Malin

