

# Karameller

Du behöver...

## Ingredienser:

1 dl vatten  
5 1/3 socker  
2 dl druvsocker  
2 tsk citronsyra  
2 ml arom (ex. citron, tutti frutti)  
2 ml färg  
eller  
4 msk laktritsextrakt  
2 msk salmiaksalt

## Tillbehör:

Mått  
Teflonväv  
Tjockbottnad kastrull  
Termometer\*  
Plastskrapor  
Matolja  
Penslar  
Pipetter  
Plåtar med bakplåts-  
papper  
Saxar  
Plasthandskar  
(Pinnar till klubbor)

\*Termometern måste gå upp till 155°

# Börja baka!

**1 dl Vatten**

**5 1/3 dl Socker**

**2 dl Druvsocker**



**Förberedelser: Olja in plastskrapor, teflonväven och saxar.  
Välj vilken smak och färg (2 ml) och dra upp i pipetter**

**Häll i kastrullen utan att röra om i ordningen:**

**vatten, socker, druvsocker.**

**Koka 1-2 min med lock**

**Ta bort locket**

**Sätt i termometern**

**När massan är 155° är den klar att hällas ut på  
den inoljade teflonväven!**



**Rör inte massan med händerna,  
den är het!**



**Häll upp massan på väven.  
Håll upp kanterna på väven så att den inte rymmer!  
Låt den stelna i en minut innan du häller på pulvret.**

Nu är det dags att sätta i pulverextraktet!

Smaksätt:



**2 tsk  
citronsyra**

eller



**4 msk  
lakritsextrakt**

**Strö citronsyra/lakritsextrakt över massan!  
Nu kan du börja vända och flytta på degen!**



**Använd skraporna och vänd på degen, flytta runt den på väven.**

**Ju mer den svalnar desto stelare blir den, massan måste vara samlad hela tiden så att den svalnar jämnt.**



**Efter ca en minuts vändande:**

**Nu är det dags för färg! (pipetterna)  
Gör en liten grop i degen och häll i den.  
Fortsätt vända degen för att blanda in färgen  
ordentligt.**

**Häll smakämnen (som du förberedde i början) mitt i degen,  
fortsätt vända.**

**2 ml droppar  
arom, te.x. hallon  
eller tuttifrutti**

**2 msk  
salmiaksalt**

**Nu börjar degen vara så pass sval att du kan ta i den med händerna (plasthandskar på), och forma den.**

**Dra ut den och vik ihop den igen på sig själv, knåda ihop och dra ut igen! Du ska jobba in luft i den så att den blir stelare.**





Om du vill göra en klubba är det bara att klippa en lagom bit, forma den som du vill och sticka in en pinne!



När den är tillräckligt stel för att börja klippa så är det **bråttom!**

Klipp massan i mindre delar som du drar ut till tunna korvar. Klipp bitar med den oljade saxen! Bra om ni är flera som klipper så degen inte hinner stelna. Låt inte godisarna röra vid varandra, då torkar de fast!





**Kom ihåg att karamellerna måste torka utan att röra i varandra, och helst ligga på en plåt i ca ett dygn!**



# **Klart!**

**Bra jobbat!**