



Tussis honningkarameller

Ingredienser

5 dl kremfløte
1 dl honning
4 dl sukker
1 ss smør

Fremgangsmåte

Ha fløte, honning og sukker i en tykkbunnet kjele. Kok på middels varme til røren kjennes tykk og karamellaktig ut (30 - 45 minutter). Ta gjerne karamellprøve (se tips).



Rør i smøret og når det har smeltet heller du røren i en liten, smurt form (ca 20 x 20 cm) som er dekket med plast (se tips). Lag karamellen som en tykk plate med en slikkepott.

Avkjøl til karamellen er stivnet, men fortsatt myk nok til å kunne skjæres eller klippes i biter.

Tips

♥ Karamellprøve tar du ved å ha en liten dråpe karamellmasse i et glass med kaldt vann. Dersom karamellmassen klumper seg slik at du kan ta den opp og rulle den sammen, har karamellmassen kokt lenge nok.

♥ Har du ikke en form, kan du også smøre karamellen utover på en bakepapirdekket stekeplate.

♥ Oppskriften er hentet fra et lite hefte med Ole Brumm-kaker. Kakene kjennetegnes av at de inneholder honning. Se også oppskrift på [Ole Brumms honningkaker](#) og [Petter Spretts honningkaker](#). For en kake uten honning, se [Ole Brumms sjokoladecake](#).

♥ Og så et koselig, lite Tussi-sitat til slutt:

"Hvis noen har lyst til å klappe," sa Tussi da han var ferdig, "så er det nå det skal gjøres."

Alle klappet.

"Mange takk," sa Tussi. "Det var uventet og oppmuntrende, selv om det kunne vært litt mere Smell i klappene."

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/opskrift/tussis-honningkarameller>