

VALNØDDEKARAMELLER



Opskrift fra Tobias Hamann

Hvis dine forældre er blevet lidt firkantede at have med at gøre (det kan være, du hverken må få lov til det ene eller det andet), så giv dem denne karamel (som er udskåret i firkanter) og sig: Værsgo, jeg ville ønske, at du ikke var så firkantet. Ligeså snart de bider i karamellen, vil de opleve den bløde konsistens og den uimodståelige smag, og det vil stå i skærende kontrast til at være firkantet. Formentlig vil de blive nemmere at have med at gøre.

Nødder

80 ml vand
110 g sukker
110 g valnødder

Karamel

315 g cremefraiche 38%
1 vaniljestang (kornene)
160 g sukker
55g glukosesirup
130 g smør
20 g honning
1/4 tsk. salt
1 g natron

Desuden

Lidt smagsneutral olie (mandelolie, solsikkeolie eller lign.)
1 firkantet form uden bund (160 mm x 160 mm)
1 sukkertermometer

Læg bagepapir på en bageplade, og tænd ovnen på 160°C.

Kog vand og sukker op, til sukkeret smelter. Tilsæt valnødderne. Kog herefter det hele i 3 minutter.

Hæld nødderne i en metal-si, og lad overskydende sirup løbe af. Fordel nødderne på bagepapiret. Rist nødderne i ovnen i ca. 20 minutter, til de er tørre og sprøde. Lad dem køle af. Olier formens sider let med en smule olie, og placér den på en bageplade beklædt med bagepapir.

Kog cremefraiche op sammen med kornene fra vaniljestangen og vaniljestangen selv. Når det koger, tages det af varmen. Opvarm sukkeret i en kasserolle, og rør forsigtigt i det, til alt er smeltet og har fået en brun, gylden farve. Hæld den kogte vaniljecremefraiche over det smeltede sukker, og fortsæt med at tilsætte først glukose, så smør, honning og salt. Rør i massen, indtil den når en temperatur på 118°C (anvend et sukkertermometer). Sluk for blusset, og tilsæt natron og nødder. Hæld hele herligheden i den firkantede form.

Lad karamelmassen afkøle ved stuetemperatur – ikke i køleskabet – i ca. halvanden time. Smør lidt olie på en skarp kniv, før du udskærer karamellerne i ønsket størrelse (2,5x2,5 cm).

