

Kermanekut

Perinteiset kermakaramellit on helppo valmistaa itse. Tee massasta hauskoja tikkunekkuja tai levy, jonka voi leikata sopiviksi suupaloiksi.

noin 10 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 60 Min.



Ainekset::

Ainekset:

- 2 dl kuohukermaa
- 3 dl sokeria
- 1 dl fariinisokeria
- 0,5 dl tummaa siirappia
- 1 tl Dr. Oetker Vanilja-aromia tai rommi-aromia

- 1 Sekoita kerma, sokerit ja siirappi paksupohjaisessa kattilassa. Keitä hiljalleen välillä varovasti sekoittaen kunnes seos paksuuntuu. Seos on valmis kun siitä tiputettu tippa kovettuu käsin muovailtavaksi kylmässä vedessä. Mausta lopuksi mieleisellä aromilla.

Keittoaika: noin 30 minuuttia

- 2 Tee voipaperista pieniä kartioita. Kartiot pysyvät pystyssä esimerkiksi karkeaan suolaan upotettuina. Työnnä vielä pehmeisiin nekkuihin halutessasi tikut. Voit myös kaataa massan leivinpaperille pieneen vuokaan (15x20 cm). Leikkaa kovettunut massa terävällä veitsellä annospaloiksi. Voit kääriä palat paperiin tai sellofaaniin.