

Piparminttukaramellit

Ihanat suklaiset piparminttukaramellit sopivat esimerkiksi lahjaksi ja joulun kahvipöydän herkuksi.

about 20 - 30 kappaletta



Vaikeustaso 2

up to 80 Min.



Ainekset::

Ainekset:

75 g voita
175 g Domino-keksejä

Täyte:

100 g voita
2 dl kuohukermaa
3 dl sokeria
1 rkl kaakaojauhetta tummaa
1 - 2 tl Dr. Oetker
Piparminttuaromia

Kuorrute ja koristelu:

100 g maitosuklaata
Dr. Oetker Leafy Luomu
Koristerakeita

- 1** Vuoraa suorakaiteisen vuoan pohja leivinpaperilla. Sulata voi. Hienonna tehosekoittimessa dominokeksit ja lisää sulatettu voi. Painele domino-voi-massa vuoan pohjalle tiiviisti. Laita jääkaappiin kovettumaan täytteen teon ajaksi.
- 2** Laita voi, sokeri, kerma ja kaakaojauhe paksupohjaiseen kattilaan. Keitä hiljalleen noin 20-30 minuutin ajan. Karamelliseos on valmista kun se kovettuu sormien välissä palloksi, kun tiputat hieman massaa jääkylmään veteen. Mausta Dr. Oetker piparminttuaromilla. Levitä karamellimassa keksipohjan päälle ja laita vuoka jääkaappiin, jotta massa kovettuu.
- 3** Pilko suklaa pieneksi hankelukseksi ja sulata se vesihäuteessä. Levitä sulanut suklaa kylmän ja jähmettyneen karamellimassan päälle. Sirottele koristerakeita suklaan päälle ja laita vuoka jääkaappiin. Kun suklaa on täysin jähmettynyt, voidaan karamellikakusta leikata paloja. Leikkaa palaset juuri ennen tarjoilua, koska ollessaan pidemmän aikaa huoneenlämmössä karamellit pehmenevät. Säilytä kylmässä.