

Hjemkundskab
Klasse: Valgfagsuge
Dato: Uge 51
Emne: Karamelis
Jan Thiemann



200 g rørsukker

½ l piskefløde

½ liter sødmælk

- Karamellisér sukkeret i en gryde, og kog den af med mælkefløden. Meget forsigtigt – brænder let på.....!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!
- Frys den bagefter i ismaskinen efter dens instrukser.
- Har man ingen maskine, kommes massen i en frysefast skål og sættes i fryseren.
- Husk at piske i den med et halv times interval.
- Svært – men ikke umuligt

