

Karamel kage med saltet smør

Ingrédients

- 5 æg
- 25g muscovadosukker
- 185g saltet smør
- 250g saltet smørkaramel
- 35g mel

Préparation

1. Efter chokoladefondanten kommer dens lillebror, karamelfondanten.
2. 5 ingredienser og knap 15 minutters forberedelse for et velduftende og super smeltende resultat!
3. Du kan bruge en færdiglavet saltet smørkaramel, eller lave den selv, i så fald finder du opskriften lige nedenfor.
4. Endelig skal tilberedningstiden og temperaturen selvfølgelig justeres efter din ovn og den tekstur, du ønsker at opnå!
5. Smelt sukker uden væske.
6. Varm fløde op.
7. Når karamel har en smuk farve, deglacerer du den langsomt med den varme fløde, mens du passer på sprøjt og rører med et piskeris.
8. Når al fløden er inkorporeret, tilsæt smør med saltkrystaller eller usaltet smør + et nip havsalt, rør godt, lad det tykne i 2 til 3 minutter over medium varme, og lad det derefter køle af, før du tager og fortsætter med opskriften.
9. Opskrift: Pisk æggene med muscovadosukkeret, indtil du har en luftig, hvid og let hævet blanding.
10. Smelt smørret, og bland det derefter med karamel.
11. Hæld denne blanding i æggene, og tilsæt derefter det sigtede mel.
12. Når blandingen er homogen, hæld den i en form med en diameter på 16 til 18 cm, og lad den hvile i 20 til 30 minutter.
13. Forvarm ovnen til 210°C.
14. Når du skal bage kagen, sænk temperaturen til 120°C og bag i cirka 30 minutter, juster selvfølgelig efter din ovn og den ønskede tekstur!