



KARAMELLCREME AUS NUR 1 ZUTAT

Zutaten:

Gezuckerte Kondensmilch (in der Tube oder in der Dose)
evtl. kleine und große Schraubgläser



1. Zubereitungsweise im Multikocher Mein Hans im Glas:

- 1) Füllt die Kondensmilch in ein steriles Schraubglas um und legt den Deckel locker auf, nicht fest verschließen!
- 2) Legt Gestell und Dämpfeinsatz hinein und stellt das Glas in die Mitte.
- 3) Befüllt den Topf mit Wasser und zwar so, dass dieses ca. 2/3 des Glases bedeckt.
- 4) Gebt den Deckel drauf (das Druckauslassventil muss geschlossen sein) und stellt ein: 2. Druckstufe, 30 min. Es reichen auch schon 25 min aber mit 30 hatte das Dulce de Leche eine schönere Farbe. Drückt auf Start.
- 5) Ist das Gerät fertig, lasst ihr den Dampf mithilfe des Druckauslassventils entweichen. Nehmt das Glas mit einer Zange vorsichtig heraus (Achtung heiß!) und stellt es kurz in einen Behälter mit kaltem Wasser.
- 6) Lasst es auskühlen, bis es nur noch lauwarm ist. Öffnet es, rührt kräftig um, damit es cremig wird, verschließt es fest und lasst es vollständig auskühlen.

2. Zubereitungsweise im Multikocher Mein Hans in der Dose:

- 1) Entfernt das Papier, das die Dose umgibt. Öffnet die Dose und entfernt den Deckel vollständig. Verschließt die Dose mit einem Stück Alufolie. Das macht man, weil sich in der Dose zu viel Druck aufbauen würde.
- 2) Legt Gestell und Dämpfeinsatz hinein und stellt die Dose in die Mitte.
- 3) Befüllt den Topf mit Wasser und zwar so, dass dieses ca. 2/3 der Dose bedeckt.
- 4) Gebt den Deckel drauf (das Druckauslassventil muss geschlossen sein) und stellt ein: 2. Druckstufe, 40 min. Drückt auf Start.
- 5) Ist das Gerät fertig, lasst ihr den Dampf mithilfe des Druckauslassventils entweichen. Nehmt die Dose vorsichtig mit einer Zange heraus (Achtung heiß!) und stellt sie kurz in einen Behälter mit kaltem Wasser.
- 6) Lasst sie auskühlen, bis sie nur noch lauwarm ist. Entfernt die Alufolie, rührt kräftig um, damit es cremig wird und füllt die Creme am besten in sterile Schraubgläser um. Dann lasst ihr sie vollständig auskühlen.

3. Zubereitungsweise im Backofen:

- 1) Heißt den Backofen auf 220 Grad O/U Hitze vor. Füllt die gezuckerte Kondensmilch in eine kleine Backform (meine war 22x22 cm groß) um. Deckt diese sorgfältig mit Alufolie ab und stellt sie in eine größere Backform.
- 2) Befüllt die große Backform mit Wasser und zwar so, dass diese ca. 2/3 der kleinen Form bedeckt.
- 3) Stellt die Formen in den Ofen und kocht die Creme ca. 1,5-2 Stunden.
- 4) Ist sie fertig, ist sie beige-bräunlich und wabbelig. Nehmt sie aus dem Ofen und füllt sie um in eine Schüssel.
- 5) Verrührt sie kräftig mit einem Schneebesen, bis sie cremig ist. Füllt die Creme am besten in ein steriles Schraubglas um. Dann lasst ihr sie vollständig auskühlen.

4. Zubereitungsweise im Topf im Glas:

- 1) Füllt die gezuckerte Kondensmilch in ein Schraubglas um und verschließt den Deckel sorgfältig.
- 2) Stellt das Glas in einen Topf. Befüllt diesen mit Wasser und zwar so, dass dieses ca. 2/3 des Glases bedeckt.
- 3) Kocht das Wasser auf. Danach reduziert ihr die Hitze auf Stufe 3-4 von 9 und kocht die Creme ca. 2,5-3 Stunden.
- 4) Nehmt das Glas vorsichtig aus dem Wasser (Achtung heiß!) und stellt es kurz in einen Behälter mit kaltem Wasser.
- 5) Lasst es auskühlen, bis es nur noch lauwarm ist. Öffnet es, rührt kräftig um, damit es cremig wird, verschließt es fest und lasst es vollständig auskühlen.

5. Zubereitungsweise im Topf in der Dose:

- 1) Entfernt das Papier, das die Dose umgibt. Stellt die verschlossene Dose in einen Topf.
- 2) Befüllt den Topf so mit Wasser, dass die Dose vollständig davon bedeckt ist (am besten sogar noch etwas höher).
- 3) Kocht das Wasser auf. Reduziert die Hitze auf Stufe 2-3 von 9 und kocht die Creme ca. 2,5-3 Stunden lang.
- 4) **Ganz wichtig:** kontrolliert alle 30-45 min, ob die Dose noch immer im Wasser schwimmt. Es darf nie zu wenig Wasser im Topf sein, da die Dose explodieren kann.
- 5) Nehmt sie vorsichtig heraus (Achtung heiß!) und stellt sie kurz in einen Behälter mit kaltem Wasser.
- 6) Lasst sie vollständig auskühlen (**ganz wichtig, weil sie unter Druck steht!!!!**) Die Creme ist fertig, auch ohne Umrühren.

Tipps:

- +Aus 170 ml gezuckerter Kondensmilch (1 Tube) werden ca. 250 g Dulce de Leche.
- +Natürlich könnt ihr mehrere Dosen und Gläser auf einmal kochen statt.
- +Die Creme ist im kühlen Zustand cremig und fest genug, um sie auf Brot oder Palatschinken zu streichen.
- +Ihr könnt sie auch erwärmen, wodurch sie etwas flüssiger wird, um z.B auf Desserts wie Eis geträufelt zu werden.
- +Die Creme ist in den Dosen fest eingekocht und auf diese Weise mehrere Jahre haltbar.
- +Im Gegensatz dazu wird die im Backofen gebackene Creme im fertigen Zustand in Gläser umgefüllt und ist dadurch nicht so lange haltbar (maximal 2-3 Wochen).



Sastojci:

Kondenzovano mlijeko (u tubi ili konzervi)
eventualno male ili velike staklenke sa poklopcem

1. način pripreme u električnom pretis loncu „mein Hans“ u staklenci:

- 1) Kondenzovano mlijeko saspite u čistu staklenku i stavite poklopac ali samo lagano, znači ne zatvarajte ga čvrsto!
- 2) Stavite metalni stalak i korpu za dinstanje u lonac a staklenku u sredinu.
- 3) Lonac napunite vodom tako da prekriva 2/3 staklenke.
- 4) Stavite poklopac (ventil za paru mora biti zatvoren) i podesite pretis lonac: 2. stepen za paru, 30 min. Dovoljno je i 25 ali sa 30 je ljepša boja. Pritisnite Start.
- 5) Kad je pretis lonac gotov, otvorite ventil za paru i pustite da se potpuno isprazni. Staklenku oprezno izvadite (oprez, jako je vruća!) i nakratko je stavite u posudu sa hladnom vodom.
- 5) Ostavite je da se ohladi dok ne postane topla na dodir pa je otvorite. Dobro promiješajte i uništite grudvice, dok se ne stvori kremasta tekstura. Pažljivo je zatvorite i ostavite da se potpuno ohladi.

2. način pripreme u električnom pretis loncu „mein Hans“ u konzervi:

- 1) Odstranite papir oko konzerve. Otvorite je i skinite poklopac. Zatvorite konzervu sa slojem alu-folije. To se radi kako se u konzervi nebi stvorio preveliki pritisak.
- 2) Stavite metalni stalak i korpu za dinstanje u lonac a konzervu u sredinu.
- 3) Lonac napunite vodom tako da prekriva 2/3 konzerve.
- 4) Stavite poklopac (ventil za paru mora biti zatvoren) i podesite pretis lonac: 2. stepen za paru, 40 min. Pritisnite Start.
- 5) Kad je pretis lonac gotov, otvorite ventil za paru i pustite da se potpuno isprazni. Konzervu oprezno izvadite (oprez, jako je vruća!) i nakratko je stavite u posudu sa hladnom vodom.
- 6) Ostavite je da se ohladi, dok ne postane topla na dodir pa je otvorite. Dobro promiješajte i uništite grudvice, dok se ne stvori kremasta tekstura. Saspite u čistu staklenku, zatvorite i ostavite da se potpuno ohladi.

3. način pripreme u rerni:

- 1) Zagrijte rernu na 220 stepeni gornji/donji grijači. Kondenzovano mlijeko saspite u mali kalup (moj ima veličinu od 22x22 cm). Prekrijte ga alu-folijom i stavite u 2. veći kalup.
- 2) Veliki tako napunite vodom da prekriva 2/3 malog kalupa.
- 3) Stavite kalupe u rernu i kuhajte kremu na ovaj način 1,5-2 sata.
- 4) Kad je krema gotova imaće bež/svijetlo-smeđu boju a teksturu poput pudinga. Izvadite je iz rerne i saspite u zdjelu.
- 5) Sa metlicom za snijeg dobro promiješajte, dok ne postane kremasta. Saspite je u čistu staklenku i ostavite da se potpuno ohladi.

4. način pripreme u loncu u staklenci:

- 1) Kondenzovano mlijeko saspite u staklenku i poklopac dobro zatvorite.
- 2) Staklenku stavite u lonac koji tako napunite vodom da prekriva 2/3 staklenke.
- 3) Prokuhajte pa smanjite vatru na 3. ili 4. stepen od 9. Kuhajte kremu oko 2,5-3 sata.
- 4) Staklenku oprezno izvadite iz vode (oprez, jako je vruća!) i stavite nakratko u posudu sa hladnom vodom.
- 5) Ostavite je da se ohladi dok ne postane topla na dodir pa je otvorite. Dobro promiješajte i uništite grudvice, dok se ne stvori kremasta tekstura. Zatvorite i ostavite da se potpuno ohladi.

5. način pripreme u loncu u konzervi:

- 1) Odstranite papir oko konzerve. Zatvorenu konzervu stavite u lonac.
- 2) Lonac napunite vodom tako da konzervu potpuno prekriva i čak malo više od toga.
- 3) Prokuhajte pa smanjite vatru na 2. ili 3. stepen od 9. Kuhajte kremu 2,5-3 sata.
- 4) **Jako bitno:** svako 30-45 min prekontrolišite da li ima dovoljno vode u loncu. Konzerva mora da pliva u vodi, jer ako to nije slučaj, zbog jakog pritiska može da eksplodira.
- 5) Izvadite je iz vode (oprez, jako je vruća!) i stavite nakratko u posudu sa hladnom vodom.
- 6) Ostavite je da se potpuno ohladi (**jako bitno jer je pod pritiskom!!!**) Kremu nema potrebe otvarati i miješati. Ona je u konzervi gotova.

Savjeti:

- +Od 170 ml kondenzovanog mlijeka dobićete oko 250 g dulce de leche.
- +Naravno možete više konzervi ili staklenki od jednom kuhati.
- +Ohlađena krema je kremasta i dovoljno čvrsta da biste je mazali na kruh i palačinke.
- +Ako vam je potrebna za deserte, možete je lagano zagrijati pa će biti malo tečnija. Tako je možete koristiti za dekoraciju sladoleda i ostale deserte.
- +Krema je u konzervi „ukuhana“ tako da na taj način može stajati i godinama bez da se pokvari.
- +Ako je pravite u rerni pa saspete u staklenku, naravno da joj rok trajanja nije tako dug (max. 2-3 sedmice).