

Toffeepalat

Ainekset

3 kananmunaa

3 dl sokeria

5dl vehnä jauhoja

3tl vaniljasokeria

3tl leivinjauhetta

3rkl kaakaojauhetta

2 dl maitoa

200g sulatettua voita

Kuorrute

3dl kuohukermaa

375g Omar-karkkeja (½ pussillista)

Päälle

tuoreita tai pakastevadelmia

Työvaiheet

1. Laita uuni lämpenemään 200 asteeseen. Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää ne muna-sokerivaahdon joukkoon. Sekoita mukaan maito ja sula voi.
2. Kaada taikina pellille leivinpaperin päälle ja paista uunin keskitasolla 15–20 minuuttia.
3. Tee kuorrute. Kaada kerma ja karkit kattilaan. Keitä ensin miedolla lämmöllä sekoitellen niin, että toffeet sulavat ja seoksesta tulee tasaista. Vähennä lämpöä ja keitä vielä 5 minuuttia. Sekoita välillä, ettei seos pala pohjaan. Kuorrute on valmista, kun se jähmettyy jääkaapissa nopeasti. Voit testata jähmettymistä lusikallisella.