

Karamel

250 gram basterdsuiker

50 gram water

50 gram roomboter

150 gram room

Beschrijving:

Let op! U werkt met hete vloeistof en er is gevaar voor brandwonden!

Verhit de basterdsuiker met het water in een hoge pan tot 158 °C.

Niet roeren!

Wacht en kijk tot de kleur mooi bruin begint te worden.

Laat hem niet te donker worden want dan wordt de karamel bitter.

Verhit intussen de room tot 60 °C.

Als de karamel kleur genoeg heeft haal hem van de warmtebron en giet dan in een keer de warme room erbij. Het gaat nu enorm bruisen! Let op met hete spatten.

Nu mag je pas roeren!

Doe dan de roomboter erbij en roer deze door de karamel tot het is opgelost.

Giet het uit op een bakplaat en laat het een nacht afkoelen en rijpen.

Schraap de karamel bij elkaar en de karamel in een spuitzak met een kleine spuitmond.

Vul de bonbon tot 2 mm onder de rand. Zorg dat de randen schoon blijven, ander gaat de bonbon lekken.