ZACHTE KARAMELVULLING



Voorbereiding : 20 min - **Rusttijd :** 13 uur - **Koken :** 15 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 MOELLEUX

- 70 gram suiker - 50 ml slagroom - 40 gram gezouten boter

1. Verhit in een steelpan de suiker, zonder te roeren, op laag vuur tot de suiker karamelliseert. Breng in een andere pan de slagroom aan de kook.

2. Neem de karamel, wanneer hij goudbruin is, van het vuur en roer de room erdoorheen. Roer de in stukjes gesneden boter erdoor tot deze opgelost is. Giet de karamel in een ijsblokjesvorm of in de holtes van een siliconen vorm. Zet een nacht in de diepvriezer.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016