

Werther's Original Basis Caramel Saus



www.werthers-original.nl

Ingrediënten

- 130 g Werther's Original Klassieke Roomsnoepjes (26 stuks)
- 20 ml slagroom
- 25 g boter
- 50 ml water

Zubereitung

1. Doe de Werther's snoepjes in een hoge pan, aangezien het volume van het mengsel aanzienlijk vergroot als het kookt en anders gemakkelijk kan overkoken. Voeg nu de slagroom, boter en water toe en verwarm op lage temperatuur.
2. Roer het mengsel constant, anders kunnen de caramelsnoepjes op de bodem aanbranden. Zodra er zich een homogeen caramelmengsel heeft gevormd, blijf je verwarmen tot het mengsel begint te borrelen - dit kan 5 tot 15 minuten duren. Haal de pan van het vuur en laat hem afkoelen. De saus moet dan dikker zijn en langzaam van een lepel aflopen.
3. Als de saus nog te vloeibaar is, breng dan opnieuw aan de kook zodat deze iets meer kan inkoken. Als de saus te stevig is geworden, voeg dan een beetje water toe en roer op lage temperatuur.

Tip

Om de dikte van de caramel saus te testen, plaatst u een lepel in de vriezer voordat je de saus gaat maken. Schep een lepel van het hete caramelmengsel op de ijskoude lepel en test de dikte van het mengsel na ongeveer 1 minuut. Als de caramel nog vloeibaar is, laat deze dan verder inkoken. Zet anders de pan opzij en laat de caramel afkoelen.