

Caramel Cheesecake IJsjes

Een perfecte traktatie voor de zomer! Verkoelende Caramel Cheesecake IJsjes gemaakt van Werther's Original Caramel & Crème snoepjes.



www.werthers-original.nl

Ingrediënten

Voor 10 stuks

- 12 Werther's Original
Caramel & Crème snoepjes
- 30 ml slagroom
- 450 g roomkaas
- 320 g griekse yoghurt
- 65 g suiker
- 1 el vanille-extract
- 25 g koekjes, verkruimeld
(digestive of kandijkoeken)

Bereidingswijze

1. Smelt de Werther's Original Caramel & Crème snoepjes in een pan met de slagroom en een eetlepel water. Blijf goed roeren en verwarm het mengsel tot het begint te bubbelen. Dit kan enkele minuten duren. Haal vervolgens de pan van het vuur en laat de saus afkoelen.
2. Klop de roomkaas in een kom en mix vervolgens samen met de yoghurt, suiker en het vanille-extract. Schep 1 eetlepel in de ijsvorm, gevolgd door een theelepel van de Caramelsaus. Herhaal tot de vorm bijna vol is.
3. Gebruik een prikker om een swirl te maken van de Caramelsaus in het yoghurtmengsel. Top af met de koekkrumels en duw het stokje in de ijsvorm. Zet de ijsjes minimaal 4 uur in de diepvries.

Moeilijkheidsgraad: makkelijk

Bereidingstijd: 10 minuten

Wachttijd: minimaal 4 uur