

Caramel Pretzel Chocolade Bark

Deze zoete en zoute traktatie bevat al je favoriete smaken in één hap! Onze Caramel Pretzel Chocolade Bark gemaakt met Werther's Original Soft Caramel snoepjes.



www.werthers-original.nl

Ingrediënten

Voor 8 – 10 personen

- 24 Werther's Original Soft

Caramel snoepjes

- 225 g pure- of melkchocolade (naar keuze)
- 30 ml slagroom
- 50 g gezouten pretzels of gezouten stokjes
- 40 g pecannoten, gehakt
- 1 tl grof zeezout

Bereidingswijze

- 1.** Bekleed een baktray met bakpapier. Smelt de Werther's Original Soft Caramel snoepjes in een steelpan met een eetlepel water. Voeg de slagroom toe en roer ongeveer 1 minuut tot een gladde massa. Zet deze even aan de kant.
- 2.** Hak de chocolade in stukjes en smelt deze au bain-marie. Haal de chocolade zodra deze is gesmolten van het vuur en laat een klein beetje afkoelen.
- 3.** Verspreid de chocolade vervolgens over de baktray en verdeel de gezouten pretzels/stokjes over de chocolade.
- 4.** Giet de Werther's Original Caramelsaus over de chocolade en garneer met de pecannoten.
- 5.** Zet de baktray ongeveer in een uur in de koelkast. Breek de bark in stukken en serveer.

Moeilijkheidsgraad: makkelijk

Bereidingstijd: 10 minuten

Wachttijd: 1 uur