

## *Pinda Caramelijsjes*

---

Een ideaal recept voor de zomerse dagen! Pinda Caramelijsjes met heerlijke Caramelsaus en chocoladeglazuur.



[www.werthers-original.nl](http://www.werthers-original.nl)

### **Ingrediënten**

Voor 5 stuks

- 24 Werther's Original Caramel & Crème snoepjes
- 220 ml slagroom
- 25 g ongezouten roomboter
- 25 ml water
- 50 g suiker
- 1 tl vanille-extract
- 50 g ongezouten pinda's
- 200 g pure chocolade

### **Bereidingswijze**

- 1.** Smelt de Werther's Original Caramel & Crème snoepjes met de slagroom, boter en het water in een steelpan. Blijf goed roeren en verwarm tot het mengsel begint te bubbelen, dit kan 5 - 10 minuten duren. Haal nu de pan van het vuur en laat de saus afkoelen.
- 2.** Klop 200 ml slagroom stijf. Voeg geleidelijk de helft van de Caramelsaus toe en roer door. Schep het mengsel in de ijsvormpjes tot ongeveer 2 cm onder de rand. Zet de vormpjes nu 1 uur in de vriezer.
- 3.** Roer ondertussen de pinda's door de rest van de Caramelsaus heen. Haal de ijsvormen uit de vriezer en steek de stokjes erin. Verdeel het pindamengsel nu over de vormpjes en zet de ijsjes nog minimaal 4 uur in de vriezer.
- 4.** Smelt de chocolade au bain-marie of in de magnetron en giet het in een hoog glas. Pak de ijsjes uit de vriezer en laat ze even staan bij kamertemperatuur zodat ze straks makkelijker uit de vorm komen. Dompel vervolgens de ijsjes één voor één in de chocolade. Je kan ze daarna weer invriezen of er direct van genieten.

Moeilijkheidsgraad: makkelijk

Bereidingstijd: 10 minuten

Wachttijd: minimaal 4 uur