

## Salted Caramel Pudding

Een heerlijke dessert om je maaltijd mee af te sluiten! Salted Caramel Pudding gemaakt met Werther's Original Caramel & Crème snoepjes!



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

### Ingrediënten

Voor 6 personen

#### Voor de pudding

- 48 Werther's Original Caramel & Crème snoepjes
- 80 ml slagroom
- ½ tl zout
- 700 ml volle melk
- 40 g maizena
- 5 eidooiers
- 45 g ongezoeten roomboter
- 2 tl vanille-extract
- 1 tl zout

#### Voor de chocoladesaus

- 225 g suiker
- 50 g pure chocolade
- 1 blik gecondenseerde melk
- 1 tl vanille-extract
- Snufje grof zeezout

### Bereidingswijze

1. Smelt de Werther's Original Caramel & Crème snoepjes in een steelpan met de slagroom en 2 eetlepels 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 afkoelen.
2. Klop nu 120 ml melk met de maizena en de eidooiers tot een zacht geheel en voeg dit met de rest van de melk bij de Caramelsaus.
3. Breng het geheel al roerend – op middelhoog vuur – aan de kook voor 8 tot 10 minuten. Haal van het vuur en roer de boter en het vanille-extract erdoorheen.
4. Giet het Caramelmengsel over, via een zeef, in een beker of pan met schenkruit en verdeel het over 6 glazen. Zet deze ongeveer 2 uur in de koelkast om op te stijven.
5. Smelt ondertussen de suiker en de chocolade voor de chocoladesaus in een hittebestendige kom au bain-marie.
6. Haal de kom van het vuur en giet langzaam de melk en het vanille-extract erbij en roer goed door. Zet de kom weer terug op het vuur om het geheel te laten indikken.
7. Giet de saus over de opgesteven pudding en garneer met enkele zeezoutvlokken.

Moeilijkheidsgraad: gemiddeld

Bereidingstijd: 30 minuten

Wachttijd: 2 uur