

Dessert

Tim, Peter en Thierry op 16/10/2023

Karamelroom

Ingrediënten

- 200 gr suiker
- 75 ml water
- 125 ml room
- 50-100 gr boter

Bereidingswijze

1. Verwarm de room alvast voor in een pan, breng deze tot net aan de kook en zet dan het vuur uit. Hou warm totdat je het nodig hebt door een deksel op de pan te doen.
2. Doe de suiker met het water in de andere steelpan, het liefst een met hoge rand. Zet op het vuur.
3. Breng dit suiker-water mengsel langzaam aan de kook en laat het net zolang koken totdat je een mooie licht amber kleurige karamel hebt.
4. Blus de hete karamel af met de warme room. Let op dit kan flink gaan bubbelen en omhoog komen in je pan. Het is gloeiend heet, dus wees voorzichtig!
5. Kook de karamelroom in tot 104C
6. Neem de pan van het vuur, laat iets afkoelen en voeg dan de boter in blokjes toe. Roer goed door totdat je een mooie gladde karamelsaus hebt.