Karamel
Banketproducten

Aantal personen: 5

Ingrediënten	Materialen;
450 gram Suiker 1 zk Vanillesuiker ½ dl Water 50 gram Boter 2 el Stroop 4 dl Slagroom	Kookpannen Spatel
Werkwijze;	**Aanvullingen;**
1. Breng de slagroom in een pan tegen de kook aan. - Houd deze warm voor later. 2. Breng de suiker met de vanillesuiker, het water, de boter en de stroop in een andere ruime goed schone pan aan de kook. 3. Kook de suikermassa al roerend in tot deze begint te kleuren. - Temper het vuur. - Laat de suiker voorzichtig verder kleuren. 4. Giet in een keer al roerend de warme slagroom erbij als de suikermassa begint te walmen. - Kook de karamel in tot de juiste dikte.	Reageer direct anders verbrand de suikermassa.

Bron: