

SALTED CARAMELSAUS

VOLLEDIG SUIKERVRIJ



BEREIDING: 5 MIN
KLAAR IN: +/- 15 MIN

400 MILLILITER



GEMAKKELIJK

KARAMEL BESTAAT BIJNA VOLLEDIG UIT SUIKER, DUS IS NORMAAL ERG ONGEZOND, MAAR OH ZO LEKKER. DANKZIJ ZUSTO KUN JE NU VOOR HET EERST EEN KARAMEL MAKEN DIE VOLLEDIG SUIKERVRIJ IS! HEERLIJK VOOR OVER JE TOETJE, OF GEWOON MET EEN LEPEL.

BEREIDING

VOOR DE SALTED CAMELSAUS

1. Zet een steelpannetje water op het vuur en breng het aan de kook. Voeg Zusto geleidelijk toe om klontering te vermijden. Zusto moet volledig door het water bedekt zijn. Verhit het mengsel tot het goed begint te pruttelen en geleidelijk van kleur verandert.

Let op: zorg ervoor dat je niet roert tijdens dit proces. De karamel hoort dan een mooie volle bruine kleur krijgen. Let op dat het niet te donker wordt, want dan is het aan het verbranden en krijgt het een bittere smaak.

2. Wanneer je de juiste bruine kleur hebt bereikt, voeg je zo snel mogelijk de boter toe. Blijf ongeveer 1-2 minuten roeren tot de boter volledig is opgelost.
3. Voeg voorzichtig de slagroom toe. Let op want het mengsel kan gaan spetteren door het toevoegen van een koude vloeistof. Blijf maximaal een minuut roeren totdat het goed is gemengd. Je kunt het vuur uitzetten.
4. Haal de karamel van het vuur en voeg het zout naar smaak toe. Laat je salted caramel even afkoelen voor je het gebruikt en bewaar het goed afgesloten in de koelkast.

INGREDIËNTEN

- 200 gram Zusto
- 100 milliliter water
- 90 gram roomboter
- 125 milliliter slagroom
- 1/2 theelepel zout

DEEL JE CREATIES MET ONS!

#ZUSTO



We horen graag wat jij van Zusto vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op met een van onze social media kanalen.



ZUSTO© IS EEN REVOLUTIONAIRE 1 OP 1 SUIKERVERVANGER DIE ENKEL VOORDELEN BIEDT:
HET IS VEELZIJDIG, BEVAT 4X MINDER CALORIEËN DAN SUIKER EN IS MAKKELIJK TE VERWERKEN.