

Franse crème caramel / French Crème Caramel



Boodschappenlijstje

300 gram fijne suiker

60 ml water

240 ml slagroom

60 gram boter

Zo maak je crème caramel

Snij de boter in blokjes en zet ze apart.

Doe de suiker in een steelpan met een dikke bodem en roer er 4 eetlepels (60ml) water door.

Zet de pan op middelhoog vuur tot de suiker is opgelost.

Zet het vuur iets hoger en laat het suikermengsel 4-5 minuten bubbelen, tot het de mooie caramel kleur heeft.

Neem de caramel van het vuur en roer er voorzichtig de room en boter door.

Schenk de crème caramel in een gesteriliseerde, goed afsluitbare pot en laat helemaal afkoelen.

Bewaar de caramel in de ijskast.

Fransè crèmè caramel / French Crèmè Caramel



Shopping list

300g caster sugar
60ml water
240ml double cream
60g butter

How to make Crèmè Caramel

Cut the butter into cubes, set aside.

Tip the sugar into a heavy-based saucepan and stir in 4 tablespoons (60ml) of water.

Place the pan over a medium heat until the sugar has dissolved.

Turn up the heat a little and let the sugar mixture bubble for 4-5 minutes, until it has the pretty caramel colour.

Take the caramel off the heat, then gently stir in the cream and butter.

Tip the crèmè caramel into a sterilized, sealable jar and then let to cool completely,.

Store the caramel in the refrigerator.