

# Lintolerantie

## Karameltoffee

voor ca. 500 gram

### Ingrediënten:

500 gram suiker van gedroogde glucosesiroop

100 gram lactosevrije boter

200 gram glucosestroop

325 ml lactosevrije slagroom

1 theelepel vanille-extract

½ eetlepel cacao-poeder

6 blaadjes gelatine



Bekleed een vierkante bakvorm of ovenschaal van ca. 20 cm met bakpapier, laat de randen overhangen zodat je straks de toffee makkelijk uit de vorm kunt 'tillen'. Doe de suiker, boter, glucosestroop, slagroom, vanille-extract en cacao-poeder in een pannetje en breng dit aan de kook. Roer regelmatig door zodat het niet aanbrandt. Laat dit doorkoken tot 120 °C (gebruik een thermometer). Het is heel belangrijk dat de temperatuur de 120 °C haalt, dit kan soms wel tot 10 minuten duren. Het gaat er juist om dat het overtollige vocht verdampt waardoor de toffee straks goed kan opstijven.

Week de gelatine 10 minuten in ruim koud water.

Neem het pannetje van de warmtebron en schenk het mengsel over in een (hittebestendige) kom en laat 5 minuten staan. Klop op de middelste stand (wees voorzichtig, de toffee is erg heet!) de toffee met een handmixer of kitchenaid tot het zichtbaar dikker wordt. Heb ook hier geduld, dit duurt 5-10 minuten. Voeg als je salted toffee wil, het zeezout toe. Knijp de gelatine goed uit en roer hem door de toffee tot de gelatine is opgelost. Schenk de toffee in de vorm en strijk het glad. Je kunt bij salted toffee nog wat extra zeezout erover strooien. Laat dit minimaal 3 uur in de koelkast opstijven. Til hierna het bakpapier uit de vorm en snijd de toffee in kleine blokjes. Doe dit met een mes dat je met koud water nat hebt gemaakt. Je kunt de toffee het beste in de koelkast in een bakje met bakpapier bewaren, dan plakken ze vrijwel niet en behouden hun vorm. Je kunt ook elke toffee apart verpakken in een stukje bakpapier en opdraaien als een toffee. Bewaar ze in de koelkast. \*Ze blijven een beetje plakkerig maar dat hoort natuurlijk ook bij toffees.

Wel moeten we erbij zeggen dat het een van ons moeilijkste recept is.

- ChocoToffs: Snijd de toffee in blokjes en leg ze 30 minuten in de vriezer. Smelt lactose- en fructosevrije chocolade en tempereer deze. Haal de toffees uit de vriezer, haal ze door de chocolade en laat ze op een stuk bakpapier uitharden. Verpak de chocotoffs net zoals de karameltoffees.
- Salted karamel? Doe er een ½ theelepel zeezout bij (zie recept)