



Karamel Appels

Ook eens die heerlijk uitziende karamel choco appels maken? Het is echt super simpel en zo lekker! En zo maak je ze...

Boodschappenlijstje



FunCakes Deco Melts Saveur Caramel
250g

F25310
4,75 €



FunCakes Chocolat à Fondre au Lait
350g

F30110
9,69 €



FunCakes Chocolat à Fondre Noir 350g

F30105
9,95 €



Callebaut Garniture Caramel 1kg

CB235753
17,29 €



Silikomart Bâtonnets pour Esquimaux
pk/100

S99400
2,99 €

Benodigdheden

- FunCakes Chocolate Melts Puur 350g
- FunCakes Chocolate Melts Melk 350g
- FunCakes Mini Fudge Choco 65g
- FunCakes Deco Melts Toffee smaak 250g
- Callebaut Topping Caramel 1kg
- Silikomart Ijsstokjes pk/100
- Bakpapier
- Appels
- Pinda, walnoot, amandelen of andere noten naar smaak (in kleine stukjes gehakt)

Stap 1: Start met het steken van de stokjes in de appels

Was de appels goed, dep ze droog en steek bovenin een ijsstokje. (Maak eventueel met een mesje een kleine inkeping).

Stap 2: Begin met laag 1 op de appel

Smelt 1 soort chocolade per keer in een hittebestendig bakje volgens de aanwijzing op de verpakking. Dip de appel voor de helft (of tot waar je wilt) in de gesmolten chocolade en laat uitlekken in het bakje. Voeg gewenste decoraties toe, de notjes of de fudge en laat het uitharden in de koeling op bakpapier. Je kunt alle appels verschillend dippen, of juist hetzelfde, wat jij wilt.

Stap 3: Maak af met laag 2 en meer decoraties

Wanneer de eerste laag is uitgehard kan je het proces herhalen met een andere soort chocolade of met de toffee melts. Zorg er dan wel voor dat er nog geen notjes oid op de appels zitten. Decoreer de appels hierna direct met strooisels van jouw keuze en laat de chocolade in de koelkast opstijven. Maak het af met de caramel topping en je hebt een heeeeeeerlijke traktatie!