

# Chocolade-Karameldessert

4 stuks



Gemiddeld



tot 100 Min.



## Voor dessert:

- 1 flesje Dr. Oetker Bakspray
- 1 - 2 zakjes Dr. Oetker Glazuur Choco
- 100 g zachte karamels
- 1 pak Dr. Oetker Kloppudding Karamel
- 185 ml koffieroom (koud)
- 185 ml volle melk (koud)

## Extra nodig:

- maatbeker
- mixer met garden
- aluminiumfolie
- kommetjes/bakjes, klein en wijduitlopend

## 1 Chocolade bakjes maken:

Smelt de Chocoglazuur volgens de aanwijzingen op het zakje. Bekleed 4 kleine kommetjes of glazen zo strak mogelijk met aluminiumfolie, laat het folie aan de bovenkant uitsteken, wrijf de plooiën zo glad mogelijk. Vet de vormpjes in met bakspray. Schenk een beetje Chocoglazuur in een kommetje en laat het al draaiend uitvloeien. Voeg eventueel wat Chocoglazuur toe als het te weinig is. Draai het net zo lang, tot het niet meer terugvloeit. Zet het kommetje in de koelkast en doe hetzelfde met de andere kommetjes.

2 Herhaal het proces nog een keer, zodat de bakje dikker worden. Zet de chocolade bakjes 1 uur in de koelkast. Neem voorzichtig de aluminiumbakjes uit de kommetjes en verwijder heel voorzichtig het aluminium van de chocoladebakjes. Bewaar ze tot gebruik breekvrij (bijv. in een schaal of doos).

3 Zet de chocoladebakjes op kleine bordjes. Snijd de zachte karamels in kleine blokjes.

4 Meng de koffieroom met volle melk en bereid hiermee de Kloppudding Karamel volgens de aanwijzingen op het pakje. Laat de kloppudding lobbige worden en schep er dan 2/3 van de stukjes zachte karamel door.

5 Verdeel de Kloppudding over de chocoladebakjes. Zet ze terug in de koelkast. Garneer de stevige pudding met de achtergehouden stukjes karamel.