

## Candybars

### Image



## Candybars

Heerlijke candybars met karamel, gember en noten. Genieten!

25 stuks

### Ingrediënten

## Caramel:

300 gram Slagroom  
250 gram Basterdsuiker  
2 gram Zout  
2 gram 5 spice powder

## Ganache:

175 gram Slagroom  
15 gram Stroop confiseurs  
240 gram Melkchocolade  
2.000 gram Chocolade, puur  
100 gram Gember gehakt grof  
100 gram Notenmix, fijngehakt

## Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. Kook voor de karamel de slagroom op.
2. Karamelliseer in een droge pan ondertussen de basterdsuiker.
3. Blus de basterdsuiker af met de slagroom en breng opnieuw, kort, aan de kook.
4. Breng het geheel op smaak met het zout en de specerijen.
5. Kook voor de ganache de slagroom op, samen met de **stroop confiseurs**. Los hierin de melkchocolade op.
6. Homogeniseer de massa met de staafmixer.
7. Brush een bonbonvorm met goudpoeder.
8. Mouleer nu met pure chocolade.
9. Spuit eerst een laagje karamel in, strooi hierover de **gember** en **notenmix** en spuit er daarna de ganache over. Sluit af met chocolade.

## Image

