

Sinterklaas Crack



Velthuizen
KUKING TAPKAPTES

🕒 30 minuten

👥 6 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

Speculaasjes
220 boter
220 donkere basterdsuiker
1 tl vanillesuiker
Pepernoten
Strooigoed
Melkchocolade
Witte hocolade

Stap 2 | Karamel laag maken

Doe de roomboter en suiker in een steelpan, laat dit smelten en voeg halverwege de vanille extract toe. Laat **2 tot 3 minuten zachtjes borrelen** tot een stroperige karamel ontstaat. Bekleed een bakplaat met bakpapier en verdeel de speculaasjes erop. Giet voorzichtig de karamel over de speculaasjes. Schuif de plaat in de oven en bak af in **12 minuten op 180 graden**.



Stap 3 | Chocolade en versieren

Smelt de melkchocolade en witte chocolade apart. Doe dit **au bain-marie**. Haal de karamelbodem uit de oven zodra deze klaar is. Laat even kort afkoelen. Giet eerst de melkchocolade over de bodem en vervolgens de witte chocolade in strepen. Maak met een satéprikker een swirlpatroon voor een marmereffect.



Terwijl de chocolade nog zacht is, strooi je royaal **pepernoten, kruidnoten, schuimpjes, mini chocoladeletters** en ander Sinterklaassnoep over de plaat. Zet de volledige plaat 1,5 tot 2 uur in de koelkast totdat de chocolade helemaal hard is. Breek voor het serveren in grove stukken.

Fijne Sinterklaasavond!