

Zelfgemaakte Twix

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

155 gram bloem
110 gram boter (op kamertemperatuur)
50 gram suiker
1 snuifje zout
300 gram suiker
1 deciliter agavesiroop (of honing)
350 ml volle room
1 theelepel zout
1 theelepel vanille-extract
1 eetlepel boter
150 gram pure chocolade (in stukjes)
1 theelepel kokosolie

Bereidingswijze

1. **Neem een bakvorm van ± 20 op 20 cm en bekleed deze met bakpapier.**
2. **Verwarm de oven voor op 180 °C.**
3. **Maak eerst het koekjesdeeg:**
   Doe alle ingrediënten samen in de keukenrobot en mix tot je de consistentie hebt van grote broodkruimels. Schep in de bakvorm en druk plat op de bodem. Prik enkele keren in het deeg met een vork. Zet 35 minuten in de oven en laat dan volledig afkoelen.

4. **Maak dan de karamel:**
Neem een diepe pan met dikke bodem. Schep hierin de suiker, de siroop (of honing), de room en het zout. Meng voorzichtig. Veeg de randen van de pan schoon met keukenpapier. Zet het vuur middelhoog en roer niet meer. Laat het mengsel bubbelen tot het een karamelkleur krijgt (check met een keukenthermometer: de temperatuur moet ongeveer 120 °C zijn). Haal van het vuur en voeg de boter en de vanille toe. Giet de karamel voorzichtig over het koekjesdeeg en verdeel over het oppervlak.
Laat volledig afkoelen en opstijven.

5. **Maak nu de chocolade topping:**
Smelt de chocolade in een pannetje met de kokosolie. Giet over de karamel en verdeel over het oppervlak. Laat volledig opstijven.

6. **Snij in repen. Bewaar deze in een afgesloten doos.**