

## Roomborstplaat / a creamy/sugary Sinterklaas candy



### De boodschappen

200 gram suiker  
80 ml room  
40 ml water  
1 theelepel vanille-extract  
of het merg van 1 vanillestokje  
1 theelepel cacao  
of  
1 eetlepel mokka extract  
40 gram fondant

### Zo maak je roomborstplaat

Leg natgemaakte borstplaat vormpjes op bakpapier op een egale ondergrond.

Doe de suiker in een steelpan met een dikke bodem.

Roer er de cacao, vanille of oploskoffie door.

Giet de room en het water erbij en roer alles goed door..

Breng het mengsel op laag vuur aan de kook,

Laat het doorkoken tot de suikerthermometer 115°C aanwijst (+/- 10 minuten).

Neem de pan van het vuur en roer nu eventueel de fondant erdoor.

Giet het borstplaatmengsel in de vormen, draai de vormen om als de bovenkant hard is.

Laat de onderkant ook hard worden, nu kun je de vormen verwijderen.

### Fijne Pakjesavond!

## Roomborstplaat / a creamy/sugary Sinterklaas candy



### Shopping list

200g caster sugar  
80ml double cream  
40ml water  
1 teaspoon vanilla extract  
or the scrapings of 1 vanilla pod  
1 teaspoon of cocoa  
or  
1 tablespoon of mocca extract  
40g of fondant

### How to make creamy borstplaat

Place the wet molds on baking paper on a level surface.

Put the sugar in a saucepan with a thick bottom.

Stir in the cocoa, vanilla or instant coffee.

Add the cream and water to the pan and stir well.

Bring the mixture on low heat to the boil,

Let it boil until the sugar thermometer points to 115 ° C (+/- 10 minutes).

Remove the pan from the heat then stir in the fondant (if using any).

Pour the borstplaat mixture into the molds, when the top is set firmly turn the molds over.

Let the bottom also set and then you can open the molds.

### Have a great Sinterklaas evening!