



SALZIGE KARAMELLCREME

ZUTATEN

- 120 g Puderzucker
- 45 g Glukose
- 50 g Wasser
- 60 g Sahne
- 125 g Fairebel Butter
- 1/2 TL grobes Salz

Die Sahne in einem Topf erhitzen und anschließend beiseitestellen. Die Sahne sollte zuerst erwärmt werden, denn kalte Sahne im Karamell führt zum Verklumpen der Masse.

Nun den Zucker, die Glukose und das Wasser in einem Kochtopf auf 175°C erhitzen.

Bei ungefähr 160°C verfärbt sich die Zuckermischung. Je länger und wärmer man das Karamell köchelt, desto dunkler wird es. Sobald die gewünschte Farbe erreicht ist, sollte die Pfanne vom Herd genommen werden.

Die Sahne der Zuckermischung beifügen und 10 Sekunden lang stehen lassen.

Anschließend die Mischung mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren.

Die Karamell-Mischung abkühlen lassen.

Sobald die Masse ausreichend abgekühlt ist werden 125g Fairebel Butter und das grobe Salz hinzugefügt. Das Karamell Beurre Salé ein letztes Mal verrühren und fertig!

Das Karamell kann nun in Gläser abgefüllt werden.

Aufbewahrung: Das Karamell im Kühlschrank aufbewahren.

