

Karamellcreme mit Fleur de Sel



Foto Katharina Karner

Rezept von französischer CC-Seite und von Katharina Karner übersetzt

Zutaten:

100g brauner Rohrzucker (weißer Zucker geht auch)
70g Wasser
30g Butter
100g flüssiges Schlagobers (Sahne)
1/2 TL Fleur de Sel

Zubereitung:

Cooking Chef: Die ersten 3 Zutaten bei 140 Grad ohne Rührelement 8 Minuten bei Rührstufe 3 kochen. Die Farbe soll schon deutlich nach Karamell aussehen (vorsicht, es schäumt). Dann das Obers hinzufügen- die Masse ist sehr heiß und es blubbert heftig – und mit dem Ballonschneebeesen 3 Minuten Rührstufe 2 bei 140 Grad (P-Taste!) vermischen.

Gourmet: Die ersten 3 Zutaten bei 140 Grad für 8 Minuten kochen lassen.

Die Farbe soll schon deutlich nach Karamell aussehen

(vorsicht, es schäumt).

Sahne dazu geben und die Temperaturtaste gedrückt halten bis der HSHT Modus aktiviert ist und mit den Ballonschneebesen die Masse für 3 Minuten auf Rührstufe 2 bei 140 Grad vermischen.

Zuletzt das Salz hinzufügen, es ist schön wenn man später noch Kristalle schmeckt.

Mit einer Spachtel prüfen ob sich der Karamell gut aufgelöst hat und in ein sauberes Glas abfüllen.

Die Creme ist erst noch flüssig, wird über Nacht im Kühlschrank cremig fest.

Der Geschmack ist cremig süß, ohne zu süß zu sein. Der Rohrzucker gibt eine feine rauchige Note, das Salz (optional) einen leicht herben Nachgeschmack.