

## Salted Caramel – Drip und Füllung für Ø 20 cm



## Zutaten- und Materialliste



### Zutaten – Salted Caramel

- 200 g Schlagsahne
- 200 g Zucker
- 1 TL Salz
- 75 g kalte Butter

### Material – Salted Caramel

- Hohe Pfanne oder Topf
- Kochlöffel
- Schüssel
- Messer

## Zeitplaner



| Tätigkeit | Untertätigkeit | Tätigkeits-Dauer | Start zeit | End zeit |
|-----------|----------------|------------------|------------|----------|
|           | Salted Caramel | 20 min           |            |          |
| GESAMT    |                | 20 min           |            |          |

## Rezept – Salted Caramel

1. Zucker in eine tiefe Pfanne geben und langsam erhitzen. Anfangs nicht rühren, bis der Zucker zu schmelzen anfängt.
2. Auf kleiner Flamme kochen, bis eine schöne goldene Farbe entsteht. IMMER daneben stehen bleiben und aufpassen, dass euch der Zucker nicht verbrennt bzw. zu braun wird, da er sonst bitter schmeckt und nicht mehr genießbar ist. Falls es nicht sofort bei euch funktioniert, macht euch keinen Kopf. Das ist Übungssache und der Grad zwischen dem perfekten Karamell und dem Verbrennen ist minimal.
3. Die Sahne in der Mikrowelle oder in einem Topf vorsichtig erhitzen.

*ACHTUNG: Sahne kocht sehr schnell über.*

*TIPP: Das Erhitzen der Sahne bewirkt, dass der geschmolzene Zucker nicht ganz so sehr erschrickt und nicht komplett erhärtet.*

4. Die Sahne nun hinzufügen.

*ACHTUNG: Es kann dampfen und blubbern und hochkochen.*

5. Nun umrühren. Falls Klumpen entstehen, wieder auf die Herdplatte mit mittleren Temperaturen geben und leicht köcheln lassen, bis sich die Klumpen aufgelöst haben.
6. In eine Schüssel gießen und kalte Butter und Salz einrühren.
7. Nach dem Abkühlen in einen luftdichten Behälter geben und in den Kühlschrank stellen.
8. Ihr könnt damit die Swiss Meringue Buttercreme verfeinern. Dafür die Hälfte des Salted Caramels zu der Buttercreme hinzufügen.
9. Und ein viertel des Salted Caramels reicht für den Drip, den ihr auch auf dem Bild sehen könnt.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Eure Kathi