

Rezept

Karamell mit Fleur de Sel

Ein Rezept von Karamell mit Fleur de Sel, am 25.04.2024

Zutaten

220 g Vollmilchkuvertüre	40 g Zartbitterkuvertüre (60 %)
100 g Zucker	einige Tropfen Zitronensaft
130 g Sahne	50 g weiche Butter
500 g Zartbitterkuvertüre	etwas Fleur de Sel
Rahmen von 9 x 15 cm	Winkelpalette
Pralinengabel	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Beide Kuvertüren hacken. Den Zucker mit 50 g Wasser und einem Spritzer Zitronensaft in eine große Stielkasserolle geben und karamellisieren. Gleichzeitig in einem zweiten Topf die Sahne aufkochen.
2. Den Karamelltopf vom Herd nehmen und die kochende Sahne in 2-3 Portionen unter den Karamell rühren. Vorsicht, der Karamell wird sehr heiß und kann beim Dazugeben der Sahne stark aufschäumen!
3. Die Karamellsahne vom Herd nehmen, die Kuvertüren hineingeben. Unter Rühren schmelzen unditerrühren, bis die Masse homogen ist und glänzt. Dann die Butter sorgfältig unterrühren.
4. Den Rahmen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Die Pralinenmasse in den Rahmen füllen, die Oberfläche glatt streichen und mit Folie abdecken. An einem kühlen Ort ca. 12 Std. fest werden lassen.
5. Den Rahmen rundum mit einem Messer von der Ganache lösen. Die Masse in 30 Rechtecke schneiden. Zum Überziehen die Kuvertüre hacken, auf dem Wasserbad schmelzen und temperieren.
6. Jede Praline in die Kuvertüre tauchen, Kuvertüre ablaufen lassen, die Praline am Schüsselrand abstreifen und auf Backpapier setzen. Solange die Kuvertüre noch feucht ist, jede Praline mit einigen Körnchen Fleur de Sel garnieren.