

## Rezept

# Karamell mit Fleur de Sel

Ein Rezept von Karamell mit Fleur de Sel, am 15.12.2025

## Zutaten

<b>220 g</b>	Vollmilchkuvertüre	<b>40 g</b>	Zartbitterkuvertüre (60 %)
<b>100 g</b>	Zucker		einige Tropfen Zitronensaft
<b>130 g</b>	Sahne	<b>50 g</b>	weiche Butter
<b>500 g</b>	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.