

Salzbutter-Karamell-Trüffel

Zeit gesamt
1h 30min



Zubereitungszeit
30min



Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Butter	50 g
Meersalz	2 g
Schokolade, Zartbitter	150 g
Zucker	200 g
Wasser	50 ml
Schlagsahne	100 ml
Mandeln, gehobelt	80 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. In einer Schüssel Butter mit Salz vermengen und temperieren lassen. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. Schokolade grob hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen.
2. In einem Topf Zucker und Wasser auf mittlerer Stufe zum Kochen bringen, auf niedrige Stufe stellen und ca. 3 Min. Zucker karamellisieren lassen. Sobald der Zucker beginnt zu karamellisieren, Salzbutter unterrühren und das Ganze mit Sahne ablöschen. Anschließend Karamellsahne-Mischung in die Schokolade einrühren.
3. Eine Form mit Frischhaltefolie auslegen, die Masse hineingeben und ca. 1–2 Std. kühl stellen. Einen Teller mit Mandelblätter auslegen. Salzbutter-Karamell-Trüffel in beliebige Form schneiden, in Mandelblättern wälzen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	633 kcal
Kohlenhydrate	79 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	34 g