

Genießen

Kevin Kugel

Donnerstag, 05.03.2020

Erdnuss-Karamell-Riegel

Zutaten:

Für die Erdnuss-Karamell Füllung:

½ Vanilleschote
100g Sahne
45g Puderzucker
0,5g Meersalz
50g Kuvertüre, Vollmilch (z.B. Mexiko 40%)
35g Kakaobutter
30g Erdnussmark

Für den Erdnuss-Crunch:

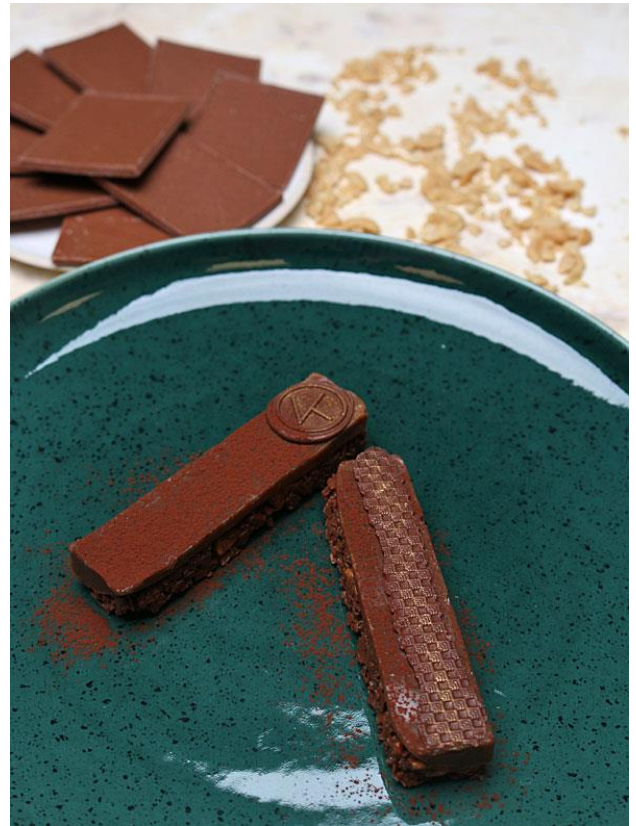
67g Cornflakes, fein
35g gesalzene Erdnüsse
100g Kuvertüre, Vollmilch (z.B. Mexiko 40%)

Außerdem

Riegelform aus Silikon
(alternativ eine rechteckige Ausstech-Form
mit den Maßen ca. 10cmx2,5cmx1,5cm)
Kakaopulver

Zubereitung:

1. Für die Erdnuss-Karamell Füllung am Vortag die Vanilleschote der Länge nach mit einem Messer halbieren und mit dem Messerrücken das schwarze Vanillemark aus den Hälften herauskratzen. Sahne in einem Topf erwärmen.
2. Puderzucker im Topf karamellisieren und mit der warmen Sahne nach und nach ablöschen. Meersalz, ausgekrazte Vanilleschote und das -mark zugeben und eine Minute kochen lassen. Vanilleschote herausnehmen.
3. Kuvertüre und Kakaobutter in eine Schüssel geben, Karamell über die Schokolade und Kakaobutter geben, das Erdnussmark zugeben und gut zu einer Creme verrühren.
4. Die Erdnuss-Karamell Füllung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle abfüllen und die Erdnuss-Karamell Füllung in die vorbereiteten Formen abfüllen. Im Kühlschrank ca. 2 Stunden abkühlen lassen.
5. Für den Erdnuss-Crunch die feinen Cornflakes zerbröseln und die gesalzene Erdnüsse klein hacken.
6. Zwei Drittel der Kuvertüre im Wasserbad auf 40 Grad temperieren, dann vom Wasserbad nehmen. Die übrige Schokolade zur flüssigen Schokolade geben und die Schokolade auf 31 Grad temperieren.
7. Die zerbröselten Cornflakes und die zerkleinerten Erdnüsse zugeben, alles vermengen und auf den Karamell in die Silikonform geben. Die Form über Nacht gefrieren.



8. Die Erdnuss-Karamell Riegel am nächsten Tag aus der Form nehmen und zum Anrichten mit etwas Kakaopulver bestreuen.

