BUTTERSCOTCH CREME

Butterscotch Creme, Gaumenfreude für alle Naschkatzen...

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

BUTTERSCOTCH CREME:
525 ml Sahne
187,5 ml Vollmilch
1 Vanilleschote
255 g Weißer Zucker
7,5 Eigelb
5 g Meersalz-Flakes
60 g Butterkekse
90 ml Wasser
KARAMELLSAUCE:
200 g Weißer Zucker
70 g Butter
100 ml Sahne
Prise Salz
BAISER:
120 ml Eiweiß
200 g Weißer Zucker
1 ml Zitronensaft
Prise Salz

ZUBEREITUNG:

Butterscotch Creme: Sahne, Milch und braunen Zucker mit einer Prise Meersalz im Topf erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen. Zucker unter Rühren auflösen, Topf vom Herd nehmen und Sahnemischung abkühlen lassen. Weißen Zucker mit 90 ml Wasser in einer großen Pfanne erhitzen, bis Zucker sich aufgelöst hat. Den Sirup 4 Min. bei großer Hitze kochen, bis er sich karamellbraun färbt. Sahnemischung zum Karamell geben und glatt rühren. Eigelb mit Vanillemark in einer großen Schüssel glatt rühren. Sahnekaramell unter ständigem Rühren langsam zu den Eigelben geben. Eier-Karamell-Sahne durch ein feines Sieb

absieben. Kombidämpfer bei 150 °C mit 30 % Feuchte vorheizen.

Gläser mit Eier-Karamell-Sahne zu 2/3 befüllen und auf GN-Blech setzen. GN-Blech mit Gläsern in den Kombidämpfer schieben und ca. 35 Min. garen, bis die Masse fest ist. Gläser aus dem Kombidämpfer nehmen und im Wasserbad abkühlen lassen.

Karamellsauce: Weißen Zucker erhitzen, bis er anfängt zu karamellisieren. Wenn er goldbraun ist, Butter und danach Sahne hinzugeben und verrühren. Die Masse kurz einkochen lassen, bis Karamell wieder flüssig und etwas eingedickt ist. Sauce umfüllen und abkühlen lassen.

Baiser & Keks-Crumble: In einer Schüssel Eiweiß mit einer Prise Salz und Zitronensaft auf höchster Stufe mit den Schneebesen des Handrührgerätes aufschlagen. Zucker nach und nach unter Rühren zugeben und die Masse so lange schlagen, bis sie glänzt und fest wird. Den Kombidämpfer bei 75 °C Heißluft vorheizen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Tülle füllen und 16 Häufchen (à Ø 6 cm) auf ein beschichtetes GN-Blech spritzen. Die Häufchen im heißen Kombidämpfer ca. 2 Std. trocknen lassen. Baisers herausnehmen und auskühlen lassen. Butterkekse entweder im Zerkleinerer im Pulsmodus kurz zerkleinern oder einfach in einem Beutel zerstoßen..

Zusammensetzung:

Butterscotch Creme mit Baiser-Bruch garnieren, etwas Karamellsauce darüber geben und mit Keks-Crumble bestreuen. Unser Tipp: Kumquats-Chutney separat in einem kleinen Schüsselchen servieren.