



DESSERT CAMEL – BRETZELI DORÉS

Préparation: 1 heure

Mise au frais: 1 heure

Réfrigération: 12–24 heures

Ingrédients (pour 4 verrines de 2,2 dl)

Pour les miettes de Bretzeli et les Bretzeli dorés

- 1 paquet de Bretzeli de Kambly (28 Bretzeli)
- 110 g de sucre
- 2 Ecuillères à soupe d'eau
- 2 gouttes de jus de citron

Pour la crème

- 260 g de mascarpone
- 260 g de séré maigre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 2 EL cuillères à soupe de sucre
- 2 EL cuillères à soupe de lait

Préparation

1. Pour la couche de Bretzeli: réservez 4 Bretzeli pour la décoration. Émiettez les autres dans votre mixeur. Mettez dans une casserole le sucre, l'eau et le jus de citron et mélangez. Portez ce mélange sucré à ébullition et maintenez l'ébullition jusqu'à ce qu'un caramel brun clair se forme. En vous aidant d'une petite pince, plongez brièvement les 4 Bretzeli destinés à la décoration dans le caramel (qui est brûlant, attention) et déposez-les sur un papier de cuisson pour qu'ils refroidissent. Mélangez rapidement les Bretzeli émiettés avec le reste du caramel et déposez-les également sur un papier de cuisson pour qu'ils refroidissent.

2. Préparez la crème: mélangez tous les ingrédients et mettez cette masse à refroidir.

3. Lorsque les Bretzeli émiettés au caramel sont refroidis, passez-les une nouvelle fois dans votre mixeur pour les émietter à nouveau finement. Lorsqu'elle est refroidie, introduisez la crème dans une poche à douille. Déposez une mince couche de masse à fourrer au fond de chacune des verrines, puis une couche de Bretzeli émiettés, et ainsi de suite en terminant par la crème. Couvrez et mettez à refroidir. Ce dessert se conserve jusqu'à deux jours au réfrigérateur.

4. Avant de servir, disposez un Bretzeli doré dans chaque verrine en l'enfonçant légèrement dans la crème.