



KAMBLY BUTTERFLY CARAMEL SALÉ MILLE FEUILLES

Zubereitung: 30 Minuten

Kühlzeit: ca. 1 Stunde

Zutaten (6-8 Personen)

- 1 Packung **Kambly Butterfly Caramel salé**
- 220 ml Vollrahm
- 25 g Butter
- 80 g Zucker
- 2 Esslöffel Wasser
- 1 Prise Salz

Zubereitung

1. 75 ml Vollrahm aufwärmen und auf die Seite stellen.
2. Den Kristallzucker und das Wasser in einer Pfanne, ohne zu rühren, caramelisieren.
3. Hitze reduzieren, Butter, Salz und den warmen Vollrahm langsam dazugeben. Vom Feuer nehmen und glatt rühren.
4. Caramelsauce auf Raumtemperatur abkühlen, dann in den Kühlschrank stellen, ca. 30 Min. abkühlen lassen.
5. Restlichen Vollrahm steif schlagen und am besten portionsweise mit der Caramelsauce vermengen.
6. Caramelcrème für 30-60 Minuten in den Kühlschrank stellen.
7. Kurz vor dem Servieren einen Spritzbeutel (grosse Sterntülle) mit Caramelcrème füllen. Crème Rosetten auf Butterfly Caramel salé spritzen. Sofort servieren.