



KAMBLY SABLÉS MIT RAHMCARAMEL NUSSCRÈME SCHNITTEN

Zubereitung: 60 Minuten

Kühlzeit: 4-5 Stunden

Zutaten (4-6 Personen)

- 2 Packungen **Kambly Sablés mit Rahmcaramel**
- 300 ml Haselnussmilch
- 3 Eigelb
- 4-5 Esslöffel feinen Zucker
- 25g Mais- oder Kartoffelstärke

- 75 ml Vollrahm
- 25 g Butter
- 80 g Zucker
- 2 Esslöffel Wasser
- 1 Prise Salz
- 40 g gehackte Haselnüsse

Kakaopulver zum Bestreuen



KAMBLY SABLÉS MIT RAHMCARAMEL NUSSCRÈME SCHNITTEN

Zubereitung

1. Vollrahm aufwärmen und auf die Seite stellen.
2. Zucker und Wasser in einer Pfanne ohne zu rühren karamellisieren lassen.
3. Hitze reduzieren, Butter, Salz und warmen Vollrahm langsam dazugeben, vom Feuer nehmen und glatt rühren.
4. Gehackte Haselnüsse mit dem Caramel verrühren. Nusscaramel zur Seite stellen.
5. Haselnussmilch mit feinem Zucker in einer Pfanne aufkochen.
6. Eigelb, Maisstärke in einer Schale vermengen und langsam zur heissen Nussmilch dazu rühren. So lange kochen, bis die Masse eindickt. Crème auskühlen lassen.
7. Den Boden einer eckigen Form mit Kambly Sablés mit Rahmcaramel belegen.
8. Haselnusscrème auf den Biscuits verteilen.
9. Nusscaramel auf die Crème streichen.
10. Die restlichen Biscuits auf die Caramelschicht legen und zugedeckt ein paar Stunden kühl stellen.
11. Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen und mit gehackten Haselnüssen dekorieren.