



Carameltorte

Vor- und zubereiten: ca. 1 ¼ Std.

Backen: ca. 30 Min.

Kühl stellen: ca. 1 Std.

Für eine Springform von ca. 24 cm Ø, Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet

1 Portion Biskuit (siehe «Biskuit» auf Seite 10)

Biskuit zubereiten (siehe Seite 10), ca. 30 Min. backen, auskühlen. Zweimal quer halbieren.

Caramelfüllung

2 dl Vollrahm

1 dl Milch

240 g Zucker

½ dl Milch

6 dl Vollrahm

2 Päckli Rahmhalter

gehackter Caramel

1. Rahm, Milch und Zucker in einer weiten Pfanne aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren ca. 30 Min. einkochen, bis die Masse hellbraun und dicklich wird. Die Hälfte davon auf ein Backpapier giessen. Sofort ein zweites Backpapier darauflegen, mit dem Wallholz möglichst dünn auswallen, Caramel auskühlen. Verzierung und Würfeli zubereiten (siehe «Gewusst wie»).

2. Dem restlichen Caramel Milch beigegeben, unter Rühren nochmals schmelzen, auskühlen, mit dem Rahm und Rahmhalter steif schlagen.

Fertig stellen: Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen, 4 Esslöffel Füllung darauf verteilen, die Hälfte des gehackten Caramels darauf verteilen. Vorgang wiederholen. Drittes Biskuit darauflegen, Tortenrand mit einem Viertel der restlichen Füllung überziehen. Restliche Füllung in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 1 cm Ø) geben, spiralförmig, von innen nach aussen, auf die Torte spritzen. Sorgfältig zudecken, ca. 1 Std. kühl stellen. Vor dem Servieren mit den beiseite gestellten Carameldreiecken verzieren.

Haltbarkeit: Zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Tag.

Pro Stück (%): 40 g Fett, 10 g Eiweiss, 74 g Kohlenhydrate, 2920 kJ (698 kcal)



Gewusst wie: Aus dem Caramel 6 Quadrate von je ca. 4 cm schneiden, diagonal halbieren. Restlichen Caramel sehr fein hacken. Beides beiseite stellen.