

Caramel- und Schokoladen-Aufstrich

2 Gläser à 2 dl



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Caramel:

1 Dr. Oetker Bio Bourbon
Vanilleschote
5 dl Milch (500 ml)
250 g Zucker

Schokolade:

100 g Zartbitterschokolade
50 g Haselnuss-Mus oder
Haselnusscrème
1 EL Instant-Kaffeepulver
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille
Extrakt
1 dl Rahm (100 ml)

1 Vorbereiten:

2 Gläser à ca. 2 dl bereitstellen.

2 Caramel:

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Milch, Zucker, Vanillemark und -schote in einem Topf aufkochen und 30 bis 35 Minuten köcheln lassen. Dabei gelegentlich rühren. Nach 20 Minuten Kochzeit die Vanilleschote entfernen und kontinuierlich rühren, bis der Caramel dickflüssig ist. Für die Prüfung der Konsistenz 1 bis 2 TL vom fertigen, heissen Caramel auf einen kalten Teller geben. Noch warm randvoll in vorbereitete Gläser füllen und gut verschliessen.

3 Schokolade:

Schokolade in Stücke schneiden und zusammen mit dem Haselnuss-Mus oder der Haselnusscrème im Wasserbad schmelzen. Kaffeepulver und Vanille Extrakt mit dem Rahm verrühren, aufkochen und der Schokoladenmasse beigegeben. Sofort mit einem Schwingbesen verrühren. Noch warm randvoll in vorbereitete Gläser füllen und gut verschliessen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Caramel-Aufstrich sollte bald aufgebraucht werden, da er bereits nach einigen Tagen zu kristallisieren beginnen kann.