

Crema al caramello e cioccolato

2 vasetti da 2 dl



facile

Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Caramello:**

1 di Bacche di vaniglia Bourbon Bio Dr. Oetker
5 dl di latte (500 ml)
250 g di zucchero

Cioccolato:

100 g di cioccolato fondente
50 g di crema alla nocciola o di mousse alla nocciola
1 c. da tavola di caffè istantaneo
1 c. da tè di Estratto di vaniglia Bourbon Dr. Oetker
1 dl di panna (100 ml)

1 Preparazione:

Preparare 2 vasetti da ca. 2 dl.

2 Caramello:

Incidere la bacca di vaniglia per il lungo e raschiarne i semi. Portare a ebollizione latte, zucchero, semi e bacca di vaniglia e cuocere a fuoco basso per 30-35 minuti, mescolando di tanto in tanto. Dopo 20 minuti di cottura, rimuovere la bacca di vaniglia e continuare a mescolare fino a ottenere un caramello denso. Per controllare la consistenza, versare su un piatto freddo 1-2 c. da tè di caramello caldo. Versare ancora caldo nei vasetti preparati in precedenza, riempiendoli fino all'orlo e chiudendoli bene.

3 Cioccolato:

Tagliare il cioccolato a pezzetti e scioglierlo a bagnomaria insieme alla crema di nocciola. Mescolare il caffè istantaneo e l'Estratto di vaniglia Bourbon con la panna, portare a ebollizione e unire al composto di cioccolato. Mescolare subito con una frusta. Versare ancora caldo nei vasetti preparati in precedenza, riempiendoli fino all'orlo e chiudendoli bene.

Consiglio

- La crema al caramello va consumata il prima possibile, poiché può iniziare a cristallizzarsi già dopo alcuni giorni.