

Crème de Salidou

Diese Crème passt wunderbar zum Nussstängeli-Parfait oder zu Vanilleglace. Lässt sich auf Brot oder Crêpes streicheln und ist eine wunderbare Krönung im Kaffee. Darum ist diese Leckerei auch ein himmlisches Weihnachtsgeschenk.

Zutaten

für 2 Gläser à 2 dl

200g Zucker
100g Butter
180g Rahm
2–3g Fleur de Sel

Zubereitung

Etwa 30 Minuten

- 1** In einer grossen Pfanne den Zucker bei schwacher Hitze und ohne Kochutensilien schmelzen lassen, bis ein schönes hellgoldenes Caramel entsteht. Das kann bis zu 15 Minuten dauern.
- 2** Die Butter in kleinen Stückchen einrühren, bis ein cremiges Caramel entsteht.
- 3** Den Rahm leicht erwärmen und vorsichtig in das Caramel einrühren. Etwa zwei Minuten kochen, mit einem Pürierstab die Crème aufschlagen, bis alles gut verbunden ist. Danach das Fleur de Sel dazugeben. In Gläser abfüllen.

Tipp

Anstatt des Fleur de Sel kann auch gesalzene Butter verwendet werden. Die Crème kann bis zu einem Monat im Kühlschrank aufbewahrt werden.

