

Salzige AFRIKA Karamell-Sandwiches

etwa 12 Stück



Zutaten:

1 Pkg. 130 g BAHLSEN AFRIKA
110 g Zucker
30 ml Wasser
55 ml Sahne
1 TL grobes Salz (je nach Belieben)
130 g Butter
50 g Zartbitterschokolade



Für das Salz-Karamell:

Zucker und Wasser zusammen in einen Topf geben und unter steigender Hitze gut vermengen und stetig rühren, sodass sich der Zucker unter der Hitze auflöst.

Sobald die Masse anfängt zu köcheln, aufhören zu rühren und die Zuckermasse leicht weiterköcheln lassen, bis sie sich in eine Bernstein-Farbe gewandelt hat.

Achtung: es darf nicht zu dunkel werden, sodass der Zucker anbrennt!

Sobald die gewünschte Farbe erreicht ist, den Topf von der Hitze nehmen und vorsichtig die Sahne hinzugeben (Achtung: Spritzgefahr!). Schnell rühren, sodass sich die Massen zu einer homogenen Creme vereinen.

Sobald eine glatte Creme entstanden ist, ca. 15 g Butter unterrühren und die Salzkristalle hinzufügen.

Das Karamell nun in einem Glas auskühlen lassen.

Tipp: Das Karamell kann man wunderbar im Voraus zubereiten oder aber auch für spätere Anlässe in einem verschließbaren Glas aufbewahren. Durch leichtes Erwärmen nach der Lagerung im Kühlschrank ist das Karamell leicht wieder einsatzbereit.

Für die Schoko-Buttercreme:

50 g Zartbitterschokolade über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Die Schokolade anschließend abkühlen lassen.

115 g Butter mit einem Handmixer schaumig schlagen, bis sich die Butter hell färbt. Nun die abgekühlte Schokolade untermixen und so lange weiterschlagen, bis eine Eiscreme-ähnliche Struktur entsteht.

Tipp: Bei Bedarf kann man die Masse durch das Hinzufügen von ein wenig Puderzucker versteifen.

Nun einen AFRIKA Keks nehmen, etwas Karamell mit einem Teelöffel auftragen und einen weiteren AFRIKA Keks aufsetzen. Auf diesen eine weitere Karamellschicht auftragen und einen dritten Afrika Keks als letzte Schicht auflegen.

Anschließend die Schoko-Buttercreme mit Hilfe eines Spritzbeutels in Blütenform aufspritzen. Zu guter Letzt geben grob zerkleinerte Salzflöcken dem AFRIKA Sandwich ein schönes Finish.

