

Crème de caramel au beurre salé

- 200 g Zucker
- 100 g Butter
- 175 g Schlagsahne
- 2 Prisen Fleur de sel

[Zutaten für 2 Gläser]

Zubereitung

Den Zucker mit Zwei Esslöffeln Wasser karamellisieren bis er eine goldene Farbe angenommen hat. Währenddessen die Masse nicht berühren oder umrühren.

Das Karamell darf nicht zu dunkel werden!

Die Butter wird in kleinen Stücken untergerührt, anschließend das Salz zugeben.

Die Sahne erwärmen, aber nicht kochen, und dann in die Karamellmasse rühren. Die Creme dann noch 2 Minuten kochen. Im Kühlschrank hält sich die Creme für ca. einen Monat.