

Karamell Toffees mit Schokolade und Salz



Süße Toffees mit Schokolade und ein wenig Salz. Eine süße Überraschung – besonders schön zum Verschenken.

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 20 min

Zutaten

Mark $\frac{1}{2}$ Vanilleschote
200 ml Sahne
1 Teelöffel Vanillezucker
75 g Butter
150 ml Karamell Sirup
300 g Zucker

Für den Dip

300 g Zartbitterschokolade
Grobes Meersalz zum Bestreuen

Zubereitung

1. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und mit einer Messerspitze das Mark abschaben.
2. Butter im Topf schmelzen.
3. Den Rest der Zutaten hinzufügen. Zum Kochen bringen und umrühren bis der Zucker geschmolzen ist.
4. Bei mittlerer Hitze ohne Deckel köcheln lassen, bis die Masse eine Temperatur von 123° erreicht hat.
5. Die Masse auf ein Backblech mit Backpapier gießen.
6. 3-4 Stunden im Kühlschrank auskühlen lassen. Danach in Würfel schneiden.
7. Schokolade zerhacken und schmelzen.
8. Die Toffees in Schokolade tunken und auf ein Backpapier legen. Etwas Salz darauf streuen und trocknen lassen.