

Karamell Torte Mini

Von Kuchenfee

Karamellisieren, einfrieren, lecker. Naja, ganz so leicht ist es nicht, aber ein Hexenwerk ist es auch nicht. Mit etwas Geduld beim Karamell, der Mousse und dem Glasieren mit Mirror Glaze, ist man auf jeden fall auf dem richtigen Weg und dem Genuss dieser Karamelltörtchen ein Stück näher.



VORBEREITUNG 1 Std.	BACKZEIT 9 Std.	RUHEZEIT n/a	GESAMT 10 Std.
------------------------	--------------------	-----------------	-------------------

6 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

MOUSSE

- 60 g Zucker
- 200 ml Sahne
- 20 g Karamellschokolade
von Valrhona
- 2 Blatt Gelatine

DACQUOISE

- 140 g Eiweiß
Etwa 4 Stück
- 150 g Zucker
- 30 g Mehl
- 85 g Haselnüsse
gemahlen

GLACAGE AU CARMEL

- 170 g Zucker
- 150 g Wasser
- 12 g Speisestärke
- 150 ml Sahne
- 6 Blatt Gelatine
- 10 g Karamellschokolade
von Valrhona (Dulcey)

Werkzeuge

- Silikonform
- Schneebeesen
- Holzlöffel
- Waage
- Gummilippe
- Küchenmaschine