

## **SALZKARAMELL TARTE**

20cm Durchmesser Tarteform

### **Zutaten Boden**

120g Mehl (Dinkel möglich)

40g gemahlene Mandeln

40g Zucker

Prise Salz

1 Ei

65g weiche Butter + Linsen oder Reis zum Blindbacken

### **Zutaten Füllung**

1 Dose gesüßte Kondensmilch

200ml Sahne

1 EL Stärke

Salz

1 Päckchen Vanillezucker

### **Zutaten Schokosauce**

80g Backkakao

200ml Milch

80g Zucker

1 TL Vanilleextrakt

Salz

### **Zutaten Salzkaramell**

15 weiche Karamellkaubonbons (zB Durchbeißer von Edeka oder Sahne Toffees von Rewe)

150ml Sahne

Salz

### Zubereitung Boden

1. alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit der Hand zu einem Mürbteig verkneten, in Frischhaltefolie geben und 30 min kaltstellen
2. den Boden auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die Tarteform legen, Backpapier darauf geben und mit Linsen beschweren zum Blindbacken
3. bei 180°C Ober/Unterhitze für circa 12 min backen und danach auskühlen lassen

### Zubereitung Schokosauce

1. Kakao und Milch gut miteinander in einem Topf vermischen und erhitzen
2. Zucker einrühren bis dieser vollständig verkocht ist und dann Salz und Vanille hinzugeben und für circa 10 min bei schwacher Hitze einkochen

### Zubereitung Füllung

1. Kondensmilch, Vanillezucker und Salz bei mittlerer Hitze für 2-3 min unter ständigem Rühren erhitzen
2. die Stärke mit der Sahne mischen und mit einem Schneebesen zur Kondensmilchmasse einrühren
3. einkochen, bis die Masse eine Puddingkonsistenz bekommt und dann heiß auf den Boden gießen
4. Schokosauce darüber sprengeln und mit der Puddingmasse marmorieren und für mindestens 4 Std (oder über Nacht) kaltstellen

### Zubereitung Karamellsauce

1. die Bonbons in einen Topf geben und Sahne darauf gießen
2. bei mittlerer Hitze mit Geduld unter Rühren schmelzen lassen
3. sobald keine Klumpen der Bonbons mehr sichtbar sind, die Sauce durch einen Sieb in eine Dosierflasche füllen und darin auskühlen lassen
4. vor dem Verwenden eventuell 30 Sekunden in der Mikrowelle erwärmen
5. die Sauce über den kalten Kuchen sprengeln und mit grobem Salz garnieren
6. der Kuchen sollte vor dem Servieren circa 30 min bei Zimmertemperatur stehen

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:

markiere @lillys\_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

