

Karamell-Dessert

Zutaten (ca. 8 Portionen)

- 1 Portion Karamell-Sauce aus dem Cookidoo (Alternativ Ferigsauce)
- 500ml QimiQ (2 Pack)
- 21 harte Karamellzältli (z.B. Muh Muh)
- 500ml Vollrahm



Zubereitung:

1. Karamellsauce auf Gläser verteilen und kaltstellen
2. Karamellzältli in den Mixtopf geben
3. Deckel schliessen und 7 Sekunden, Stufe 10 laufenlassen
4. 500ml QimiQ begeben
5. Bei 6 Minuten 100Grad Stufe 1.5 kochen
6. In eine Schüsselgeben und etwas abkühlen lassen
7. Rahm in den gesäuberten Mixtopf geben
8. Auf Stufe 5 steif schlagen
9. Den Rahm von Hand unterheben oder Karamellcreme in den Mixtopf geben und 30Sek auf Stufe 4 mischen.
10. Karamellcreme auf die Gläser verteilen und mind. 2 Stunden kaltstellen.