Espresso-Sahnekaramell-Sauce



Espresso-Sahnekaramell-Sauce

Zutaten für 996ml:

400g Zucker 125ml Wasser 100g Butter 350ml Sahne 20ml Espresso 1 Prise Salz

Zubereitung:

Zucker und Wasser in einem geeigneten Topf unter Rühren zum Kochen bringen. Der Zucker sollte vollständig gelöst sein --Auf mittlerer Hitze die Masse weiter kochen lassen, bis diese eine goldgelbe Farbe hat -- Die Masse vom Herd nehmen und die Butter unterrühren. -- Danach die Hälfte der Sahne unterrühren -- In die zweite Hälfte der Sahne den Espresso und das Salz unterrühren und die Mischung unter die Karamellmasse rühren