



Salzkaramell Variegato

Hier steht mehr das Salzige als das Süße im Vordergrund...natürlich jeder nach seinem Gusto !

Ich habe mich langsam von 10 g auf 15 g herangetastet und probiert.

Ich würde sagen ab 12 g, wird der Geschmack unterstrichen. Bedenkt bitte, dass nach dem Gefrieren der Geschmack etwas milder ist.

Bei 15 g, wie ich es zubereitet habe, bekommt man ein schon etwas meh(e)r salziges Variegato. Kostet zwischendurch einfach mal.

Ich habe das Variegato im Thermomix (oder ähnliche Küchenmaschine mit Kochfunktion) zubereitet, da dieses im Topf etwas aufwändiger wäre, da das Salz, Zucker und das Rübenkraut unter rühren aufgelöst wird. Für mich als eine große Hilfe.

Die Konsistenz meines Variegato war nach dem kochen schön fein und sämig. Erkaltet etwas dickflüssiger. Ob es nun flüssig oder dicklich ist, tut dem Geschmack keinen Abbruch. Eher der Verarbeitung.

Die Mengenangaben in Klammern beziehen sich auf die Musso Mini

Die Basis für mein Salzkaramell Variegato habe ich unten verlinkt.

Natürlich könnt ihr auch eine andere Basis aussuchen

Zutaten für 380 g :

#Variegato# 50 g Variegato Perfecto (42) 120 g Rohrzucker (102) 40 g Zucker (34) 10-15 g Meersalz (8-13) 50 g Rübenkraut (42) 235 g Sahne (200)

Zubereitung:

Trockene Zutaten in einen Topf geben und vermischen-- Das Rübenkraut und die Sahne dazugeben verrühren und dabei langsam erhitzen und nur kurz aufkochen lassen-- Stetig rühren bis beide Zucker und Salz aufgelöst sind-- Heiss in sauberes Schraubglas füllen und bis zur Verarbeitung abkühlen lassen-- #Zutaten Amarena Kirsch Basis# <https://www.eis-perfecto.de/rezepte/super-cremiges-amarenakirsch-eis-rezept-mit-kondensmilch/>