CASHEW SALTED CARAMEL BARS

REZEPT FÜR: XX STÜCK
DAUER: ÜBER NACHT
ARBEITSZEIT: 0 STD 30 MIN | RUHEZEIT: 10 STD 0 MIN)

ZUTATEN

BODEN
200g Frischkäse
160g weiche Butter
120g Naturrohrzucker
1/2 TL Vanilleextrakt
1/2 TL Salz
180g Mehl
60g gemahlene Haselnüsse

SALTED CARAMEL
100g Naturrohrzucker
200g feinster Zucker
150g kalte Butter
150ml Sahne
1TL Salz
200g Cashews

DEKO
100g 70% Kakao Schokolade
1TL Meersalzflocken
1TL gemahlene Haselnüsse

1. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen

2. Für den Shortbread Boden zunächst Frischkäse mit Butter, Naturrohrzucker, Salz und Vanilleextrakt hell aufschlagen. Anschließend Mehl und Haselnüsse zugeben und zu einer Masse verrühren. 20cm x 20cm Form mit Backpapier auslegen und Shortbread Teig hineingießen. Glatt streichen und im Ofen ca. 15 Minuten backen. Anschließend komplett auskühlen lassen

3. Für das Salzkaramell zunächst beide Zuckersorten vermischen und in einen großen Topf geben. Bei niedriger bis mittlerer Hitze Topf heiß werden lassen, bis der Zucker komplett karamellisiert ist - hierbei ist es wichtig, den Topf nur zwischendurch zu schwenken, statt den Zucker selber ständig umzurühren (ansonsten entstehen Zuckerklumpen, die ewig zum Karamellisieren brauchen!). Sobald der Zucker zu hellem Karamell geworden ist, nach und nach die Butter in Stücken zufügen und zügig umrühren. Anschließend Sahne, sowie Salz folgen lassen

4. Cashews auf dem abgekühlten Shortbread Boden verteilen und mit dem flüssigen Salzkaramell begießen. Cashew Salted Caramel Bars zunächst 2 Stunden bei Raumtemperatur abkühlen lassen und anschließend über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen

5. Cashew Salted Caramel Bars kurz vor dem Servieren in kleine Rechtecke schneiden und mit etwas geschmolzener Zartbitterschokolade begießen. Mit etwas Meersalzflocken, sowie gemahlenen Haselnüssen garnieren und mit lieben Menschen teilen

NOTIZEN