

Pastel cremoso de caramelo con mantequilla salada

Ingrédients

- 5 huevos
- 25g de azúcar morena
- 185g de mantequilla semisalada
- 250g de caramelo de mantequilla salada
- 35g de harina

Préparation

1. Después del fondant de chocolate, aquí está su hermano pequeño, el fondant de caramelo.
2. ¡5 ingredientes y apenas 15 minutos de preparación para un resultado bien perfumado y súper fundente!
3. Puedes usar un caramelo de mantequilla salada comercial, o hacer uno casero; en ese caso, encontrarás la receta justo abajo.
4. Finalmente, el tiempo y la temperatura de cocción, por supuesto, se deben ajustar según tu horno y la textura que quieras obtener.
5. Derrite de azúcar en seco.
6. Calienta de crema líquida.
7. Cuando el caramelo tenga un bonito color, desglásalo poco a poco con la crema caliente, cuidando las salpicaduras y revolviendo con un batidor.
8. Cuando toda la crema esté incorporada, añade de mantequilla con cristales de sal o mantequilla sin sal + una pizca de flor de sal, revuelve bien, espesa durante 2 a 3 minutos a fuego medio y luego deja enfriar antes de recoger y continuar con la receta.
9. Receta: Bate los huevos con el azúcar morena hasta obtener una mezcla espumosa, blanqueada y ligeramente inflada.
10. Derrite la mantequilla y luego mézclala con el caramelo.
11. Vierte esta mezcla en los huevos y luego añade la harina tamizada.
12. Cuando la mezcla esté homogénea, viértela en un molde de 16 a 18cm de diámetro y deja reposar durante 20 a 30 minutos.
13. Precalienta el horno a 210°C.
14. Al momento de meter el pastel al horno, baja la temperatura a 120°C y cocina durante unos 30 minutos, ajustándola, por supuesto, según tu horno y la textura deseada.