

Kue leleh karamel mentega asin

Ingrédients

- 5 telur
- 25g gula merah
- 185g mentega asin
- 250g karamel mentega asin
- 35g tepung

Préparation

1. Setelah fondant cokelat, inilah adiknya, fondant karamel.
2. 5 bahan dan hanya 15 menit persiapan untuk hasil yang harum dan sangat lembut!
3. Anda bisa menggunakan karamel mentega asin dari toko, atau membuatnya sendiri, dalam hal ini Anda akan menemukan resepnya tepat di bawah.
4. Akhirnya, waktu dan suhu pemanggangan tentu saja harus disesuaikan dengan oven Anda dan tekstur yang ingin Anda dapatkan!
5. Lelehkan gula secara kering.
6. Panaskan krim cair.
7. Ketika karamel memiliki warna yang indah, deglaze sedikit demi sedikit dengan krim panas sambil berhati-hati terhadap percikan dan mengaduk dengan whisk.
8. Ketika semua krim telah tercampur, tambahkan mentega dengan kristal garam atau mentega tawar + sejumput garam laut, aduk rata, biarkan mengental selama 2 hingga 3 menit dengan api sedang lalu biarkan dingin sebelum mengambil dan melanjutkan resep.
9. Resep: Kocok telur dengan gula merah hingga mendapatkan campuran berbusa, memutih dan sedikit mengembang.
10. Lelehkan mentega, lalu campurkan dengan karamel.
11. Tuangkan campuran ini ke dalam telur, lalu tambahkan tepung yang sudah diayak.
12. Ketika campuran sudah homogen, tuangkan ke dalam cetakan berdiameter 16 hingga 18cm dan biarkan istirahat selama 20 hingga 30 menit.
13. Panaskan oven hingga 210°C.
14. Saat akan memanggang kue, turunkan suhu menjadi 120°C dan panggang selama sekitar 30 menit, tentu saja disesuaikan dengan oven Anda dan tekstur yang diinginkan!