

Torta fondente al caramello al burro salato

Ingrédients

- 5 uova
- 25g di zucchero di canna
- 185g di burro salato
- 250g di caramello al burro salato
- 35g di farina

Préparation

1. Dopo il fondente al cioccolato, ecco il suo fratellino, il fondente al caramello.
2. 5 ingredienti e appena 15 minuti di preparazione per un risultato ben profumato e super fondente!
3. Potete utilizzare un caramello al burro salato acquistato, oppure farlo in casa, in tal caso troverete la ricetta proprio qui sotto.
4. Infine, il tempo e la temperatura di cottura sono ovviamente da regolare in base al vostro forno e alla consistenza che volete ottenere!
5. Fate sciogliere di zucchero a secco.
6. Riscaldate di panna liquida.
7. Quando il caramello ha un bel colore, deglassatelo lentamente con la panna calda facendo attenzione agli schizzi e mescolando con una frusta.
8. Quando tutta la panna è incorporata, aggiungete di burro ai cristalli di sale o di burro dolce + un pizzico di fleur de sel, mescolate bene, fate addensare 2-3 minuti a fuoco medio poi lasciate raffreddare prima di prelevare e continuare con la ricetta.
9. Ricetta: Montate le uova con lo zucchero di canna fino a ottenere un composto spumoso, sbiancato e leggermente gonfio.
10. Fate sciogliere il burro, poi mescolatelo con il caramello.
11. Versate questo composto nelle uova, poi aggiungete la farina setacciata.
12. Quando il composto è omogeneo, versatelo in uno stampo di 16 a 18cm di diametro e lasciate riposare per 20 a 30 minuti.
13. Preriscaldate il forno a 210°C.
14. Al momento di infornare il dolce, abbassate la temperatura a 120°C e cuocete per circa 30 minuti, regolando ovviamente in base al vostro forno e alla consistenza desiderata!