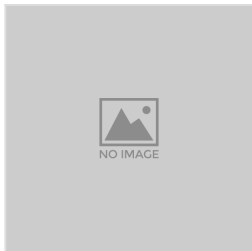


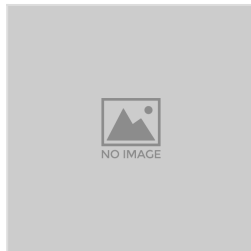
KARAMELLKUCHEN MIT FEIGEN



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Feigen-Tapenade
325g



Bresc Schwarzes
Knoblauchpüree 325g

ZUTATEN

12 

- 1 Dose Kondensmilch
- 200 g Milkschokolade
- 180 g Patentmehl
- 120 g Butter (Buttermasse)
- 60 g Butter (Karamellmischung)
- 50 g Kristallzucker
- 50 g hellbrauner Rohrzucker
- 50 g Bresc Tapenade Feigen
- 5 g Bresc Schwarzes Knoblauchpüree

ZUBEREITUNG

Den Kristallzucker und 120 g Butter zu einer luftigen Masse gut verrühren. Das Backmehl durch die Buttermasse löffeln und glatt streichen. Die Mischung über ein gefettetes Backblech streichen und bei 180 °C 20 Minuten backen. 60 g Butter in der Pfanne schmelzen und die Milch, den hellbraunen Rohrzucker und das schwarze Knoblauchpüree hinzufügen. Zum Kochen bringen und 10 Minuten unter Rühren aufkochen lassen, bis es schön karamellisiert und dickflüssig ist. Die Feigen-Tapenade durch die Karamellmischung heben. Die Karamellmischung auf den abgekühlten Boden gießen und aushärten lassen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und über den abgekühlten Karamell gießen. Die Schokolade aushärten lassen und das ganze in Stücke schneiden.