



TOFFIFEE SELBER HERSTELLEN / MIT NOUGAT GEFÜLLTE KARAMELLBONBONS / NACHGEMACHT



Ein neues Rezept aus meiner „nachgemacht – Original trifft Sally“-Reihe. Toffifee sind die kleinen, weichen Karamellbonbons, welche mit Nougat und einer Haselnuss gefüllt sind. Darüber ist eine knackige Zartbitterkuvertüreschicht. Außerdem zeige ich euch wie man weiche Karamellbonbons herstellt.



Zubereitungszeit

60 Minuten



Kühlzeit

90 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 35

ZUBEREITUNG KARAMELL

Koche die Sahne in einem Topf auf und zieh den Topf dann vom Herd herunter. Fülle den hellen Sirup in einen separaten Topf ein und gib den Zucker und das Salz darüber. Koche bei mittelhoher Hitze das Karamell ein, bis es hell karamellfarben und 120 °C heiß ist. Rühre die Sahne ein, sobald die Temperatur erreicht ist. Lass die Karamelmischung nun so lange einkochen, bis sie eine schöne Karamellfarbe hat und etwa 140 °C heiß ist. Sei vorsichtig, Karamell ist sehr heiß! Fette kleine, rundliche Eiswürfelformen mit Backtrennspray und befülle sie vorsichtig bis zur Hälfte mit dem Karamell. Warte kurz bis es leicht abgekühlt ist und drücke nun mit den Fingern oder mit einem Balltool das Karamell am Rand hoch, so dass in der Mitte eine Mulde entsteht.



Ich habe nur die Hälfte des Karamells zu Toffifee verarbeitet. Die übrige Hälfte habe ich in eine eckige Kastenform gefüllt, welche vorher mit Alufolie verkleidet und Backtrennspray gefettet wird (Matte Seite nach oben). Sobald das Karamell fest ist kann es in Würfel geschnitten und in Pergamentpapier eingewickelt werden. Das sind leckere, weiche Karamellbonbons.

ZUTATEN FÜR 30-40 TOFFIFEE & 30-40 KARAMELLBONBONS:

KARAMELL:

- 200 g Sahne
- 400 g Zucker
- 200 g Sirup (hell)
- 1 Pr. Salz
- 50 g Butter

ZUM FERTIGSTELLEN:

- 300 g Nussnougat
- 40 Haselnüsse
- 100 g Zartbitterkuvertüre

ZUBEREITUNG NOUGAT

Drücke jeweils 1 Haselnuss in jede Form. Lege den Nougat in einen Gefrierbeutel und verschließe ihn. Lege den Gefrierbeutel in heißes, aber nicht mehr kochendes Wasser hinein, bis der Nougat geschmolzen ist. Schneide eine kleine Spitze des Beutels ab und befülle die Karamellschälchen mit dem Nougat, bis die Haselnuss bedeckt ist. Klopf die Eiswürfelform ein paar Mal auf die Arbeitsfläche, damit sich der Nougat gleichmäßig verteilt und damit die Luftbläschen verschwinden. Stelle die gefüllten Bonbons für 30 Minuten in den Kühlschrank.

ZUBEREITUNG KUVERTÜRE & FERTIGSTELLUNG

Hacke die Kuvertüre fein. Erwärme 2/3 davon über einem warmen, aber nicht mehr kochenden Wasserbad. Nimm die Kuvertüre vom Wasserbad herunter, sobald sie geschmolzen ist. Rühre das restliche Drittel ein. Fülle sie in einen Gefrierbeutel und verschließe ihn. Schneide eine kleine Spitze ab und spritze jeweils einen Kreis auf die Toffifee. Lass die Kuvertüre für 1 Stunde aushärten. Löse die Toffifee aus der Form und genieße sie kalt.



TOFFIFEE SELBER HERSTELLEN / MIT NOUGAT GEFÜLLTE KARAMELLBONBONS / NACHGEMACHT

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!