

Schoggi-Caramel-Macadamia-Würfel

Zutaten für ca. 45 Stück

100	g	Vollmilchkuvertüre	
300	g	Kuvertüre, dunkel	Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen, beiseite stellen.
300	g	Zucker	Karamellisieren.
100	g	Macadamianüsse, gesalzen	Grob hacken und zum Karamell geben.
3	dl	Rahm	Aufkochen und zum Karamell geben. So lange köcheln, bis der Karamell sich aufgelöst hat.
3	g	Fleur de Sel	Zum Karamell geben und diesen etwa 5 Minuten abkühlen lassen. Karamelmischung zur Kuvertüre geben und gut verrühren bis eine homogene Ganache entstanden ist. Form von 15x20 cm mit Backpapier ausschlagen und die Ganache darin glatt streichen. Über Nacht im Kühlschrank kalt stellen. Masse aus der Form lösen und in 2.5 cm grosse Würfel schneiden.
30	g	Kakaopulver	Würfel mit Kakaopulver bestreuen, diese wenden und die Unterseite ebenfalls mit Kakaopulver bestreuen. Würfel in einer gut schliessenden Dose im Kühlschrank aufbewahren.

