



Rahmcaramel- Schokoladentarte

26 cm

Zutaten	Menge	Anwendung
		Flache Tarteform mit 4 mm dick ausgerollten Mürbeteig auslegen und goldgelb Blindbacken.
KESSKO Rahmcaramelcreme Premium	700 g	Zutaten zusammen verrühren und ggf. noch etwas anwärmen, damit eine glatte Masse entsteht.
KESSKO Vollmilch Schokoladenkuvertüre, aufgelöst	300 g	
KESSKO Kakaobutter, aufgelöst	50 g	
		Anschließend in der Form verteilen, glatt streichen und im Kühlschrank absteifen lassen.
KESSKO Chocovari	300 g	Auflösen und auf den erkalteten Rahmcaramel verteilen und glatt streichen.
Mit 60 g gerösteten ganzen Mandeln, grob gehackt und 10 g Fleur de Sel bestreuen.		



Unser exclusives Sortiment für feinste laktosefreie Backwaren.



Unsere Marke für heiße Tage und coole Ideen.



Wir arbeiten auch mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.