Bourbon Chocolate Crème Caramel mit gesalzenem Walnusskaramell

Zubereitungszeit:
70 Minuten + 2 Stunden Kühlzeit

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	501 kcal	Fett:	28,4 g
Eiweiß:	7,6 g	Davon gesättige Fettsäuren:	13,3
Kohlenhydrate:	50,3 g	ungesättige Fettsäuren:	15,1 g

Zutaten für 4 Portionen :

Für die Creme:
- 35 g braunen Zucker
- 1 Ei
- 2 Eigelb
- 170 ml Sahne
- 100 ml Milch (1,5 % Fett)
- 1 Vanilleschote
- 50 g dunkle Schokolade, mind. 70 %, in Stücken
- 1 1/2 EL Bourbon

Für die Karamellförmchen:
- 35 ml Wasser
- 100 g Zucker

Für das gesalzene Walnusskaramell:
- 30 g Zucker
- 35 g gehackte kalifornische Walnüsse
- 1 Prise grobes Meersalz

Zubereitung:

1. Zucker, Ei und Eigelb in einer Schüssel gut verrühren.

2. Sahne, Milch, aufgeschnittene Vanilleschote und die Schokolade in einen Topf geben und langsam erhitzen bis die Schokolade geschmolzen ist.

3. Das warme Schokogemisch über die Eier-Zucker Masse gießen und verrühren bis eine homogene Masse entstanden ist. Jetzt den Bourbon einrühren. Danach abgedeckt für mindestens zwei Stunden kaltstellen.

4. Für das Karamell ca. 35 ml Wasser mit den 100 g Zucker zu einem dunklen Karamell erhitzen. Auf vier Förmchen verteilen und etwas abkühlen lassen. Nun die abgekühlte Schokomasse durch ein Sieb auf das Karamell gießen.

5. Den Ofen auf 150°C (Umluft: 130°C, Gas: Stufe 1) vorheizen. Die Förmchen in eine Auflaufform stellen, diese dann bis zur etwa halben Höhe der Förmchen mit Wasser befüllen. Alles mit Alufolie abdecken und ca. 35 Minuten „backen“.

6. Herausnehmen und für mindestens zwei Stunden kaltstellen. Das kann aber auch sehr gut über Nacht sein, so dass die Creme am nächsten Tag verzehrt werden kann.

7. Für das Walnusskaramell, den Zucker in einer Pfanne leicht golden karamellisieren lassen, die Walnüsse kurz darin schwenken und Salz hinzugeben. Alles auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gießen, abkühlen lassen und anschließend hacken und über die gestürzten Cremes geben.