



# Karamellcrème

## Zubereitung

Den Zucker mit der Hälfte des Wassers zu Karamell kochen und anschließend mit dem restlichen Wasser ablöschen. Die Hälfte des Karamells in ein mit kaltem Wasser ausgespültes Förmchen geben.

Das restliche Karamell mit Sahne und Fresubin ENERGY FIBRE Drink Karamell auffüllen, bis es sich aufgelöst hat. Daraufhin die eingeweichte Gelatine hinzufügen, auflösen lassen und in das Förmchen füllen. Zum Schluss das ganze abkühlen lassen.

Nach belieben kann die fertige Crème bspw. mit verschiedenen Beeren getoppt werden.

## Tipp

Die Crème auf einen Glasteller stürzen und mit geschlagener Sahne garnieren



## Dessert

Level 



1



20 Min.

## Zutaten

100 ml	Fresubin ENERGY FIBRE Drink Karamell*
30 g	Zucker
2 EL	Wasser
75 g	Sahne 30 %
4 g	Blatt Gelatine

## Nährwerte pro Karamellcrème

Energie	516 kcal
Eiweiß	11,0 g
Fett	30,0 g
Kohlenhydrate	50,0 g