

Dessert Tarte Tatin / Vanille-Eis / Karamell-Sauce
Rezeptteil 4 von 4 Karamell-Sauce

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
60 g	Zucker
360 ml	Sahne

Zubereitung

Kochfeld Stufe 7: Im Folgenden nicht in der Pfanne rühren.

Den **Zucker** in die Pfanne geben und durch leichtes Rütteln verteilen. **Goldbraun schmelzen lassen.**

Die Sahne hinzu fügen und alles bei mittlerer Hitze etwa 20 min. dickflüssig einkochen.