



## Karamello

Füllung: Rahmkaramelleis (**Vollmilch**, Zucker, Rahmkaramell (**Sahne**, Zucker), **Sahne**, **Magermilchpulver**, Dextrose, getrockneter Glukosesirup, Salz, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl)), Vanilleeis (**Vollmilch**, **Sahne**, Zucker, Dextrose, getrockneter Glukosesirup, **Magermilchpulver**, gemahlene Vanille, Salz, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl)), Gesalzener Rahmkaramell (Glukosesirup, Zucker, **Sahne**, **Kondensmilch**, **Butter**, Fleur de Sel, Salz), Dunkle Kuvertüre (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, **Milchfett**, Emulgator (**Sojalecithin**), natürliches Vanille Aroma)

**Verzierung:** Schokoladen-Canache (**Sahne**, Zartbitter-Kuvertüre (Kakaomasse, Zucker, Emulgator (**Sojalecithin**), natürliches Vanillearoma)), Himbeeren, Physalis, Johannisbeeren

**Boden:** Mürbeteig (**Weizenmehl**, vegane Backmargarine, Zucker, **Eier**, Backpulver), kakaohaltige Fettglasur (Pflanzliche Fette (Kokos), Zucker, fettarmes Kakaopulver (25 %), Emulgator (Sonnenblumen Lecithin))

### Verzehrhinweis:

**Vor dem Servieren sollte die Torte kurz bei Raumtemperatur stehen, damit sie gut geschnitten werden kann. Um die Torte ist ein dünner Kunststoffring, der das Karamell in der Torte hält. Der Ring sollte erst direkt vor dem Anschneiden entfernt werden.**