

CRÈME BRÛLÉE



CRÈME BRÛLÉE

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

für 4 Portionen | 30 Min.

Zutaten

- 125 ml Vollmilch
- 1 Vanilleschote
- 375 ml Sahne
- 4 Eigelb
- 40 g SweetFamily Unser Feinster
- ca. 6 EL SweetFamily Brauner Zucker



ZUBEREITUNG

Zubereitung der Vanille-Creme:

Vanilleschote mit einem spitzen Messer längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mark, Schote, Milch und SweetFamily Feinster Zucker sowie etwas Sahne aufkochen. Das Eigelb mit der restlichen Sahne verrühren und zur Vanillemilch zugeben. Die Masse in die vorbereiteten Förmchen geben und in der Wanne gleichmäßig verteilen. Im vorgeheizten Ofen mit dem Wasser befüllt ca. 1 Stunde bei 120°C pochieren bis die Masse durchgestockt ist.

Dekoration:

Die Crème ca. 30 Min. auskühlen lassen. Nach und nach jede Creme mit SweetFamily Brauner Zucker bestreuen, mit dem Gasbrenner karamellisieren und den Vorgang nochmals wiederholen.

Werkzeug:

- tiefe Wanne für das Wasserbad
- Papiertuch als Spritzschutz im Wasserbad
- ofenfeste Portionsformen für die Crème
- Gasbrenner zum Karamellisieren