

Dessert

Crème Brûlée à l'orange

Zutaten:

300 ml Sahne
150 ml Milch
60 g Zucker
0.5 St. Orange
5 St. Eigelb
20 g Zucker, braun
60 g Himbeeren
60 g Blaubeeren
0.2 Bund Minze
Gas-Brenner

Zubereitung:

Für die Gebrannte Crème die Milch, Sahne, Zucker und geriebene Orangenschale erhitzen. Den Topf vom Herd nehmen und alles vorsichtig unter die Eigelbe rühren, ohne dass sich Luftblasen bilden. Die Flüssigkeit nun durch ein feines Sieb geben und in kleine, feuerfeste Förmchen füllen und bei ca. 105°C im Backofen für ca. 35-40 Minuten stocken lassen. Die noch lauwarme Crème mit braunem Zucker bestreuen und mit Hilfe einer Gasflamme abflämmen.