

# Dessert

## Crema Catalana mit Schokoladensorbet

### Zutaten:

350 ml Sahne  
100 ml Milch  
160 g Zucker  
0.5 St. Orange Bio  
15 g Dextrose  
280 ml Wasser  
5 St. Eier Größe L  
20 g Zucker, braun feine Körnung  
0.5 Bund Minze, frisch  
15 g Kakaopulver  
65 g Kuvertüre, Zartbitter 55%

### Zubereitung:

Für die Creme die Milch, 60g Zucker und geriebene Orangenschale erhitzen. Den Topf vom Herd nehmen und Sahne sowie Eigelbe unterrühren, ohne dass sich dabei Luftblasen bilden. Dann alles durch ein feines Sieb geben, in vorgewärmte feuerfeste Förmchen füllen und bei ca. 110°C im Backofen etwa 30 Minuten stocken lassen. Schließlich die zimmerwarme Creme mit braunem Zucker bestreuen und mit Hilfe eines Gasbrenners abflämmen. Für das Schokoladensorbet 100g Zucker, Dextrose, Kakaopulver und lauwarmes Wasser in einem Topf langsam unter ständigem Rühren auf etwa 90°C erhitzen. Dann die kleingehackte Kuvertüre dazugeben und weiter rühren, bis diese vollständig geschmolzen ist. Schließlich schnell herunterkühlen lassen und in der Eismaschine zu Sorbet gefrieren.