

Dessert

Crème Brûlée mit Himbeersorbet

Zutaten:

135 ml Milch
265 ml Sahne
0.6 St. Vanilleschote
80 g Eigelb
87 g Zucker
40 g Zucker, braun
59 ml Wasser
136 g Himbeermark
13 g Glucosepulver
0.2 Bund Minze

Zubereitung:

Für die Crème Brûlée, in einem Topf 135ml Milch mit 265ml Sahne und 0,6 STK ausgekratzter Vanilleschote erwärmen. 80g Eigelb mit 55g Zucker leicht aufschlagen. Die Milch-Sahne Mischung durch ein Haarsieb über das aufgeschlagene Eigelb passieren und verrühren ohne zu viel Luft einzuarbeiten. Die Masse in Formen mit 10 cm Durchmesser im Ofen 30 Minuten (Umluft) bei 100°C stocken lassen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Anrichten mit braunem Zucker bestreuen und karamellisieren. Für das Sorbet, 59ml Wasser mit 32g Zucker und 13g Glukosepulver langsam erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. 136g Himbeerpüree einrühren und die Sorbetmasse in einer Eismaschine gefrieren lassen. Alle Komponenten gleichmäßig auf dem Teller arrangieren und mit Minze dekorieren.