

Dessert

Crème brûlée à la Vanille

Zutaten:

300 ml Sahne
150 ml Milch
60 g Zucker
0.5 St. Vanilleschote
5 St. Eigelb
20 g Zucker, braun
Gas-Brenner

Zubereitung:

Für die Gebrannte Creme die Milch mit Zucker und dem Mark der Vanilleschote erhitzen. Den Topf vom Herd nehmen und die Sahne sowie die Eigelbe vorsichtig unterrühren, ohne dass sich Luftblasen bilden. Die Flüssigkeit nun in kleine, feuerfeste Förmchen füllen und bei ca. 105°C im Backofen für ca. 30-40 Minuten stocken lassen. Die noch lauwarme Creme mit braunem Zucker bestreuen und mit Hilfe einer Gasflamme abflämmen bzw. karamellisieren.