

Crème brûlée



6 Personen

Zutaten:

200 gr. Schlagsahne

180 gr. Milch

1 Vanilleschote

50 gr. Zucker

2 Eier

2 Eigelb

Zum Abbrennen noch ein paar Löffelchen braunen Zucker

Zubereitung:

Sahne, Milch, ausgekratztes Mark der Vanilleschote, Vanilleschote, Zucker in Kessel geben, Temperatur 120 Grad und aufkochen lassen.



Eier und Eigelb grob mit Gabel zerschlagen, Temperatur

abstellen, Flexielement einsetzen und Eier in die heisse Masse rühren lassen. Dabei die Temperaturtaste lange gedrückt halten, um die Kindersicherung, da über 60 Grad, auszuschalten. (Achtung: Auf dem Foto sieht man den Ballonschneebesen, damit bekommt man aber zu viel Luft rein. Mit Flexi geht es besser).



Den Dampfgarer vorheizen, ich hatte 95 Grad/45 Minuten.

Die Creme brûlée in flache Förmchen füllen. Bei meinem Dampfgarer werden sie am besten, wenn sie ganz unten (Reihe Nr. 1) eingeschoben werden. Wenn man auf Nummer sicher gehen will, gibt man noch Klarsichtfolie über die Creme. Aber das haben wir heute weggelassen und es gab keinen Unterschied.



Wer keinen Dampfgarer hat, nimmt den Backofen: Die Förmchen werden in die Fettpfanne vom Backofen gestellt und dann gibt man so kochendes Wasser in den Fettpfanne, so dass die Formen im Wasser stehen. 1 Stunde/130 Grad/Heissluft

Dann noch ein paar Stunden im Kühlschrank auskühlen lassen.

Etwas braunen Zucker drüberstreuen und mit dem Gasbrenner mit ca. 10-15 cm Abstand abbrennen. Achtung Manfred weist darauf hin, dass man das sehr vorsichtig machen soll, da die Brüllcreme ggf. bei diesem Vorgang ihren Namen bekommen hat ☐
☐ ☐

