

Crème Brûlée aus dem Dampfgarer

Crème Brûlée

500 g Sahne, 300 g Creme frischli, 15 Toffees (Bonbons), 300 g Eigelb,
100 g brauner Zucker

1. Sahne und Milch zusammen aufkochen
2. Toffees hinzufügen und langsam köcheln lassen bis sich die Bonbons aufgelöst haben
3. Sahne-Milch-Mix auf die Eigelb geben
4. Creme in die Gläser abfüllen
5. Gläser auf einen Locheinsatz(Dampfgarerzubehör) stellen und mit Klarsichtfolie abdecken. Bei 90°C ca. 25 min dämpfen
6. Falls kein Dampfgarer vorhanden ist, ein Backblech 1/2 cm mit Wasser füllen (oder einen anderen Einsatz)und die Gläschen hinein setzen (nicht abdecken)
7. Im Backofen bei 130°C Ober und Unterhitze etwa 40 Minuten backen Kurz vor dem Servieren die Creme mit braunem Zucker bestreuen und mit Hilfe eines Lötbrenners karamellisieren