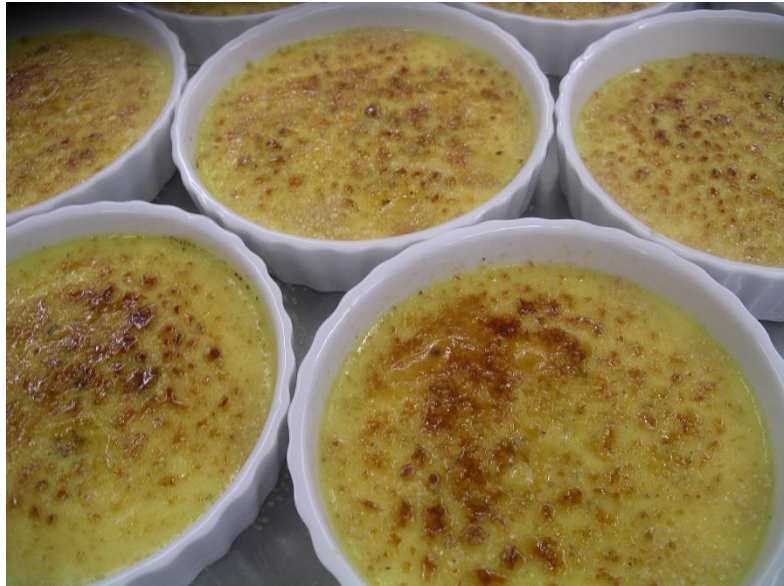


Crème Brulée

Zutaten:

375 ml	Sahne
125 g	Milch
1	Vanilleschote
100 g	Eigelb
70 g	Zucker
	Brauner Zucker



Zubereitung:

- Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herauskratzen.
- Sahne und Milch in einem Topf mit Vanilleschote und dem Mark kurz aufkochen und bedeckt eine halbe Stunde ziehen lassen.
- Die Eigelbe und Zucker miteinander vermischen.
- Anschließend die Vanilleschote aus der Sahne entfernen und die Sahne über die Eigelbe schütten und gut miteinander vermischen.
- Nun die Masse in feuerfeste Förmchen verteilen und im Wasserbad bei 90°C (Ober- und Unterhitze) 1 ½ bis 2 Stunden stocken lassen.
- Die fertige Creme bis zum Servieren kalt stellen.
- Kurz vor dem Servieren über die Creme streuen ein wenig braunen Zucker und diesen mit einer Lötlampe karamellisieren.