

Johann Lafer Crème brûlée

Zutaten:

1 Vanilleschote de Tahiti
200 ml Milch
500 ml Schlagsahne
6 Eigelb (Kl. M)
110 g weißer Zucker
50 g brauner Zucker



1. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen.

Tipp: Die ausgekratzte Schote auf Zeitungspapier trocknen, anschließend mit Zucker vermahlen. So entsteht ein sehr aromatischer Vanillezucker, der für alle Süßspeisen verwendet werden kann.

2. Milch, Sahne und Vanillemark in einen Topf geben und aufkochen.

3. Eigelb und weißer Zucker in einer großen Schlagschüssel verrühren.

4. Die Schlagschüssel auf ein heißes Wasserbad setzen. Die heiße Vanille-Sahne unter ständigem Rühren zu den Eiern geben.

Tipp: Der Schüsselboden darf das Wasser nicht berühren, sonst gerinnt die Masse.

5. Über einem heißen Wasserbad rühren, bis die Masse bindet. Bei etwa 75 Grad bekommt die Creme eine Konsistenz, die der einer Vanillesauce ähnlich ist.

Tipp: Der Vorgang lässt sich sehr gut mit einem Thermometer kontrollieren.

6. Die gebundene Masse sofort durch ein Sieb in eine gekühlte Schüssel gießen, damit sie nicht weiter stocken kann.

7. Vanillecreme in 4 tiefe ofenfeste Schalen (à ca. 250 ml) verteilen.
Die Schalen in eine flache Form stellen. So viel heißes Wasser in die Form füllen, dass die Förmchen zu 2/3 im Wasser stehen. Im vorgeheizten Backofen bei 140 Grad (Umluft nicht empfehlenswert) auf der untersten Schiene 70-80 Minuten garen. Am besten über Nacht auskühlen lassen.

Tipp: Für die Crème brûlée gibt es im Handel spezielle ofenfeste Schalen.

8. Vor dem Servieren gleichmäßig mit dem braunen Zucker bestreuen.

9. Den Zucker mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

Tipp: Kleine Brenner zum Karamellisieren gibt es in Haushaltwarengeschäften und im Versandhandel.