

Freitag, 14. Oktober 2011

Erdbeer-Crème brûlée



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

Zubereitung für 4 Personen

@ Johann Lafer

Erdbeeren abbrausen, abtropfen lassen, putzen und halbieren. In einem hohen Becher fein pürieren.

Vanilleschote längs aufschneiden und mit dem Rücken eines Messers herauskratzen. Milch, Sahne und Vanillemark in einem Topf aufkochen.

Eigelb und weißer Zucker in einer großen Schlagschüssel verrühren. Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen. Die heiße Vanille-Sahne unter ständigem Rühren zu den Eiern geben. Über dem heißen Wasserbad rühren, bis die Masse bindet. Durch ein Sieb in eine gekühlte Schüssel gießen und mit dem Erdbeermark verrühren.

Erdbeercreme in 4 tiefe ofenfeste Schalen (à ca. 250 ml) verteilen und 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. Vor dem Servieren gleichmäßig mit dem braunen Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

http://lafer.rezepte.msn.de/Erdbeer_Creme_brulee.Rezepte
(C) 2012 Microsoft und Lieferanten. Alle Rechte vorbehalten.