



FLEISCHBOUTIQUE
GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

Kokosmilch-Tonkabohnen Creme brulée

Zutaten (für 8 Personen):

200 ml Kokosmilch
300 ml Sahne
2 Tonkabohnen
7 Eigelb
100 g Zucker
8 TL brauner Rohrzucker

Zubereitung:

Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen.

Kokosmilch, Sahne und Tonkabohnen in einen Topf geben, aufkochen und 10 min. ziehen lassen.

Die Kokosmilch-Sahne-Mischung passieren und langsam in die Ei-Masse rühren. Dabei sollen keine Luftblasen entstehen.

Die Masse in Förmchen abfüllen.

Förmchen auf ein Blech stellen. Auf mittlere Ebene in den Ofen schieben.

In den auf ca. 125 Grad (Umluft) vorgeheizten Backofen schieben, in die Saftpfanne heißes Wasser gießen, so dass die Förmchen gut zur Hälfte im Wasser stehen. Wenn die Crème Blasen wirft, Temperatur ggf. etwas herunterschalten.

Nach ca. 45 - 50 Min. sollte die Creme fest sein (in der Mitte ist sie dann gerade nicht mehr flüssig).

Die Crème erkalten lassen und kurz vor dem Servieren dünn mit dem braunen Rohrzucker überstreuen und unter dem sehr heißen Grill karamellisieren lassen. Noch besser geht das Karamellisieren mit einem Bunsenbrenner.