



CREME BRULEE

Zutaten:

ca. 5 Portionen

300 g Sahne

125 ml Milch

60 g Zucker

90 g Dotter

1 Mark einer Vanilleschote

1 Prise Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten verrühren, möglichst ohne Schaumbildung

1 Stunde stehen lassen, damit sich der Zucker auflöst

Abfüllen in Förmchen. Mit Frischhaltefolie fest verschließen. Bei

90 Grad mit Dampf- ca. 40 min Pochieren bis es stockt!

Kühlen! Zucker

darauf verteilen – mit dem Bunsenbrenner flämmen! Genießen!

**MANCHMAL LÄSST ES SICH INS
GLÜCK HERZHAFT REINBEISSEN!**